

# JOURNAL

## DE CHIMIE MÉDICALE,

### DE PHARMACIE ET DE TOXICOLOGIE.

---

#### CHIMIE.

---

##### SUR L'ADDITION DU SUCRE DANS LE JUS DE RAISIN.

Un de nos collègues nous a demandé un extrait des documents sur la vinification, publiés par M. Despretz, de l'Académie des sciences. Voici ces documents :

Il est reconnu depuis longtemps que, lorsque la saison n'a pas été chaude, il est utile et même avantageux, au point de vue commercial, de mêler au moût dans la cuve une certaine quantité de sucre, propre à remplacer le sucre qu'une température trop basse n'a pu développer.

Ainsi, le raisin est très abondant cette année, mais il n'a pas acquis dans toutes les localités le degré de maturité désirable. Il renferme peu de sucre ; le vin sera peu riche en alcool, il tournera facilement à l'aigre.

Rien ne serait plus facile que de donner au vin le degré qu'il aurait eu par une saison plus chaude : il suffit d'ajouter au moût, dans la cuve, une quantité de belle cassonade, de sucre blanc ou de sucre d'amidon, telle qu'il y en ait environ une demi-once ou une once, suivant les localités, par bouteille de vin.

Si la température du moût était inférieure à 14 ou 15 degrés centigrades, il serait bon d'en chauffer une partie. Le mélange

de cette partie chaude avec la portion que renferme la cuve, peut amener la température au-delà de 15. Il ne faut pas craindre de chauffer une partie du moût. On coagule ainsi une certaine quantité de l'albumine : il en reste toujours assez dans le moût.

Si la température, au moment de la vendange, était suffisamment élevée, on pourrait se dispenser de faire chauffer une partie du moût ; on se bornerait à saupoudrer le premier quart de la cuve, puis la moitié, puis les trois quarts, et l'on jetterait le restant du sucre sur la partie supérieure de la cuve pleine. De cette manière, le sucre se dissoudrait bientôt.

Le sucre ajouté rend la fermentation plus active ; il produit environ la moitié de son poids d'alcool. D'après les expériences incontestées de M. Gay-Lussac, le vin prend les qualités du vin des années chaudes ; il se conserve bien. Il ne faudrait pas croire qu'on atteindrait le même résultat en mêlant de l'eau-de-vie au vin. Le sucre a l'avantage non seulement de produire de l'alcool, mais aussi de déterminer la fermentation de plusieurs matières, dont la présence dans le vin peut être nuisible dans les localités où le raisin n'est pas arrivé à une maturité parfaite, et où la vendange est faite. On pourrait encore corriger, améliorer le vin, en mettant dans les tonneaux une certaine quantité de sucre, par exemple, la moitié de celle que nous avons indiquée.

On connaît depuis plus de soixante ans l'avantage de l'emploi du sucre pour la bonification du vin.

Des propriétaires ont, par ce moyen, doublé le produit de leurs vignobles ; néanmoins, beaucoup de vignerons hésitent à faire une dépense qui leur rapporterait 400 pour 100.

Déjà, avant la révolution de 1789, des abbayes étaient connues pour avoir d'excellent vin, même dans les années plu-

viennes. Tout leur secret consistait à mêler du sucre au moût dans la cuve à fermentation.

Que de vins tournant à l'aigre devront être consommés sur les lieux, et qui auraient pu être exportés, si l'on était venu en aide à la nature; que de sommes d'argent sorties de France pour l'achat du blé seraient rentrées par le moyen du vin!

*Note du rédacteur.* Nous ferons remarquer qu'il y a une grande importance dans le choix du sucre qu'on veut ajouter au jus du raisin; ce sucre, s'il a un mauvais goût, le communique à toute la vendange. Ainsi nous avons vu des vins de clos très estimés, qui avaient perdu leur bouquet par suite de l'addition de suc de fécule ayant un mauvais goût; et, si nous avions du moût de vin à sucrer, nous emploierions du sucre raffiné au lieu de tout autre.

A. C.

---

SUR L'ACTION DES HUILES VOLATILES; SUR LES SULFATES CONTENUS DANS UN LIQUIDE AQUEUX;

Par M. William BASTICK (1).

En faisant quelques essais à propos de la meilleure méthode de conserver les eaux aromatiques, distillées de la Pharmacopée, je fus conduit à essayer les produits qui résultaient du mélange des huiles volatiles avec de l'eau d'une source contenant une quantité considérable de sulfate de chaux et d'autres sels en dissolution, mais sans matière organique et n'offrant aucune réaction acide ou alcaline.

Pour cela, j'ai mêlé les différentes huiles avec une certaine

---

(1) Nous ferons observer : 1° que notre collègue, M. Caventou, *Journal de chimie*, mars 1847, p. 742, a fait connaître la conversion des sulfates en sulfures, dans la préparation de l'eau de Sedlitz, par les huiles essentielles; 2° que Delunel a vu que l'eau de bourrache, obtenue par distillation, pouvait prendre l'odeur d'hydrogène sulfuré. (*Annales de chimie*, 1<sup>re</sup> série, t. XXXVIII, p. 312.)

A. CHEVALLIER.

quantité d'eau, et je les ai mises dans des bouteilles qui furent placées dans un lieu chaud pendant deux mois. Après ce laps de temps, j'ai fait l'examen de ces eaux : elles étaient saturées d'hydrogène sulfuré. La présence de cet acide nous fut démontrée par l'odeur et par le précipité des bases métalliques qu'on obtient habituellement dans ces opérations.

En séparant l'hydrogène sulfuré et en le précipitant par un sel métallique, nous pûmes voir que toute l'huile volatile avait disparu; car le gout et l'odorat ne put plus nous en dénoter la moindre trace. En examinant en outre ces eaux pour y rechercher l'acide sulfurique à l'aide du muriate de baryte, je n'ai obtenu aucun précipité, ce qui nous démontre l'entière décomposition des sulfates. Après avoir fait bouillir ces eaux pour en chasser l'hydrogène sulfuré, nous eûmes une réaction alcaline et un dégagement d'acide carbonique par l'addition d'un acide.

Ces eaux n'étaient point mucilagineuses comme souvent elles le sont lorsqu'elles se décomposent, et elles conservaient l'aspect qu'elles avaient à la première opération. En effet, le changement semblait avoir été opéré en elle par la réaction réciproque des éléments de l'acide sulfurique des sels et de l'huile volatile.

Il est bien évident que la seule origine du soufre doit être attribuée aux sulfates, puisque les eaux primitivement ne contenaient pas de traces d'hydrogène sulfuré et que les huiles volatiles, employées très fréquemment, comme l'huile de menthe poivrée et de fenouil, etc., ne contiennent que du carbone, de l'hydrogène, de l'oxygène.

Je saisisrai cette occasion pour dire que les observations de M. Warrington sur les eaux aromatiques distillées, ont été complètement vérifiées par mes propres essais, je dirai cependant qu'il est inutile d'employer l'esprit indiqué par la Pharmacopée pour cette préparation, car cette méthode est la moins avanta-



geuse lorsqu'on prépare ces eaux par le carbonate de magnésie. La méthode la plus simple et la plus commode pour obtenir rapidement l'eau distillée, employée en pharmacie, c'est d'agiter simplement les huiles volatiles avec de l'eau distillée dans des proportions convenables, car la Pharmacopée indique des quantités de l'huile volatile trop fortes ; la méthode que nous venons d'indiquer a l'avantage d'enlever l'excès par la filtration et la distillation. (*Pharmaceutical Journal and Transactions. Jacob. Bell., septembre 1847. Traduit de l'anglais, par J. B. A. C.*)

*Note du Rédacteur.* Nous croyons que le meilleur moyen de préparer des eaux distillées consiste dans l'emploi de la distillation des plantes ou de leurs parties. Les eaux préparées par l'agitation des huiles avec l'eau ; celles préparées avec les essences et la magnésie ou son carbonate, ne ressemblent pas aux eaux distillées obtenues par distillation.

---

NOTE SUR UN MOYEN SIMPLE DE RECONNAÎTRE, DANS LES VINS ROUGES, L'ADDITION D'UNE TRÈS PETITE QUANTITÉ D'ACIDE SULFURIQUE LIBRE.

La démonstration d'une petite proportion d'acide sulfurique ajoutée aux vins rouges ne peut être faite à l'aide des sels barytiques, puisque tous les vins contiennent une plus ou moins grande quantité de sulfates à base de potasse et de chaux.

Dans un travail que nous avons entrepris, de concert avec MM. Ossian Henri et Bayard, nous avons reconnu qu'il n'était pas possible de retirer, par l'action de l'éther sulfurique pur, les 4 ou 5 millièmes d'acide sulfurique ajoutés à du vin rouge, et qu'en conséquence ce moyen ne permettait pas toujours de démontrer l'existence de cet acide à l'état libre.

Après plusieurs tentatives, nous avons constaté une réaction simple, qui permet de conclure à la présence de cet acide,

même lorsqu'il existe dans les vins dans la proportion d'un millième et demi.

En desséchant à une douce chaleur un papier taché de vin pur, la partie tachée n'altère point le papier, tandis que celle qui a été tachée par du vin additionné d'une très petite quantité d'acide sulfurique, roussit avant que le papier blanc se colore, et devient cassante et friable par un léger froissement entre les doigts.

Le vin pur non additionné laisse, par l'évaporation spontanée, une tache bleu-violacé, tandis que le vin auquel on a ajouté une très petite quantité d'acide sulfurique (2 à 3 millièmes) donne, par la dessiccation, une tache rose-hortensia.

En recherchant la sensibilité de ce procédé simple, nous avons pu démontrer jusqu'à 1 millième  $\frac{1}{4}$  d'acide sulfurique dans du vin rouge.

Le papier blanc le plus convenable est le papier lissé ordinaire, dans la pâte duquel existe de l'amidon ou de la fécule. Cette sorte de papier est aujourd'hui très répandue dans le commerce, et il est facile de le reconnaître à sa coloration en bleu foncé, lorsqu'on le mouille avec un solutum aqueux d'iode.

J.-L. LASSAIGNE.

---

SUR LA PRÉSENCE DU SULFATE DE QUININE DANS L'URINE DES  
PERSONNES QUI ONT FAIT USAGE DE CE SEL.

Dans le numéro du *Journal de chimie médicale*, septembre 1847, on lit une note de M. Letheby, ayant pour titre : *Découverte des poisons dans l'urine*. L'auteur fait connaître que *plusieurs poisons* sont absorbés ; qu'ils sont éliminés par les reins, et que leur présence peut être décelée dans les urines ; qu'enfin, en raison de ces faits, on ne devra jamais négliger l'examen des urines dans les cas où l'on soupçonnera un empoisonnement.

Avant la judicieuse recommandation de M. Letheby, l'absorption d'un grand nombre de substances avait été constatée par une foule de savants. Ce fait était acquis à la science et assez connu pour qu'aucun chimiste expert ne crût devoir négliger d'étendre ses recherches jusque sur les urines, s'il y a possibilité, dans une suspicion d'empoisonnement.

En supposant que quelque chimiste pût penser que ce mode de recherche dût être négligé, nous viendrons appuyer l'opinion de M. Letheby, et ajouter à la longue énumération des substances absorbées, rappelées par le rédacteur du journal, le sulfate de quinine. Nous ne savons si la présence de ce sel dans l'urine a été constatée; toutefois, c'est pour la démontrer que nous publions les faits suivants :

Une jeune personne eut à suivre un traitement dans lequel le sulfate de quinine fut prescrit : ce sel fut administré pendant un mois, depuis la dose de 0 grammes 50 jusqu'à celle de 1 gramme 50.

Six litres d'urine de la malade furent recueillis à des époques diverses et à des heures convenables. Lorsque l'urine était recueillie, on la réduisait au cinquième de son volume par une évaporation convenablement faite ; on réunissait chaque fois le produit de l'évaporation, de manière à obtenir un tout. Tous les produits de l'évaporation ayant été réunis et réduits au cinquième, ils furent acidulés légèrement par l'acide sulfurique, filtrés et évaporés de nouveau, jusqu'à ce qu'on aperçût l'apparition d'un dépôt d'aspect sédimenteux. Après refroidissement, la masse fut délayée dans quantité suffisante d'alcool à 38° ; on filtra de nouveau. Le produit de la filtration fut distillé jusqu'à obtention de la plus grande partie de l'alcool. Le liquide resté dans la cornue fut presque entièrement décoloré par le charbon animal. C'est de ce produit que, par le procédé connu, c'est-à-dire la précipitation à l'aide de la soude caustique et

autres opérations subséquentes, pour avoir un produit le plus pur possible, nous avons pu obtenir 30 centigrammes de sulfate de quinine.

Nous ne pensons pas avoir isolé absolument tout le sulfate de quinine. La masse considérable de sels que nous avons réservé à des recherches ultérieures peut bien, nous le pensons, en retenir encore. Toutefois, ce qu'il nous importait, c'était d'en isoler la plus grande partie, pour prouver une fois de plus, qu'il est du devoir de l'expert toxicologiste d'étendre ses investigations sur tous les produits excrétés, nous dirons même jusque sur la sueur, si on peut avoir de cette sécrétion à sa disposition.

Victor LEGRIP,

Chambon, le 22 septembre 1847. *Membre correspondant.*

---

#### AVIS A NOS COLLÈGUES.

Nous occupant de rechercher si les eaux ferrugineuses peuvent être classées : 1° en eaux ferrugineuses dans lesquelles il existe du cuivre et de l'arsenic; 2° en eaux ferrugineuses qui ne sont minéralisées que par le fer, nous prions nos collègues près de l'officine desquels il existe des sources ferrugineuses, laissant des dépôts ocracés, *des ocrés*, de vouloir bien recueillir de ces dépôts et de nous les faire parvenir; ils nous aideront en cela dans les recherches que nous avons entreprises.

25 octobre 1847.

Th. GOBLEY,

*Agrégé à l'Ecole de pharmacie.*

A. CHEVALLIER,

*Professeur à l'Ecole de pharmacie de Paris.*

---

#### TOXICOLOGIE ET CHIMIE JUDICIAIRE.

##### EMPOISONNEMENT PAR DE LA MORT-AUX-RATS.

Au mois d'octobre 1846, il y eut à Londres une enquête sur



la mort d'un individu, qui s'était adressé à un chimiste pour avoir de l'arsenic, avec lequel il voulait, disait-il, empoisonner les rats. Le chimiste refusa de vendre de l'arsenic, mais il l'engagea à prendre un paquet de la *mort à la vermine, de Bulter*, substance qui se vend avec les indications nécessaires imprimées, et dans laquelle le poison est si bien déguisé, qu'il est peu probable qu'on en prenne jamais par mégarde. Néanmoins, l'homme en question en prit, et mourut peu après.

Le chimiste, à la suite de l'enquête, fut censuré. Cette censure inspire au rédacteur du journal les réflexions suivantes : L'individu mort a pris le poison dans l'intention bien formelle de se détruire. Le chimiste eût été coupable de le lui avoir vendu, s'il eût connu ce dessein : mais on le lui demande pour donner la mort aux rats, et il a pris toutes les précautions afin que le poison ne fût pas pris par mégarde. Le chimiste n'est donc pas coupable ; car s'il fallait interdire la vente du poison par la raison que certains individus pourraient s'en servir pour attenter à leurs jours, je ne vois pas pourquoi on n'interdirait pas aussi la vente des rasoirs, des pistolets, des cordes, etc., pouvant servir parfaitement au même but.

---

#### EMPOISONNEMENT SUPPOSÉ.

Le *Chronicle* de Chelmsford parle d'une enquête faite par suite de la mort d'un enfant, qu'on supposa avoir été empoisonné. Cette enquête fut faite à la suite de certaines rumeurs, et l'on fit une perquisition dans le domicile des personnes soupçonnées. On trouva un grand nombre de boîtes et de bouteilles contenant des médicaments, qui furent soumis à une analyse. La plus grande partie ne renfermaient rien de nuisible ; trois ou quatre seulement étaient plus ou moins vénéneux, et parmi ceux-là, deux espèces d'onguent mercuriel. A l'autopsie, on trouva l'enfant très émacié : l'estomac était enflammé, et les glandes mésentériques

augmentées de volume. Le chirurgien déposa que le gonflement du mésentère devait être le résultat de l'inflammation de l'estomac, et que ces effets pouvaient et devaient se produire dans le cas où l'on aurait donné, d'une manière continue, du poison à petites doses. On conclut de là que les soupçons étaient fondés ; mais le professeur de chimie ne trouva pas de poison dans l'estomac, et l'enquête fut ajournée pour qu'il pût renouveler son investigation. On rapporte ce cas, parce que la principale preuve d'empoisonnement reposait sur le témoignage du médecin, savoir : que le gonflement des glandes mésentériques démontre un empoisonnement lent. Si cette déduction était admise comme preuve de culpabilité, les médecins seraient passablement embarrassés si l'un de leurs clients mourait d'une maladie du mésentère, car de graves soupçons non fondés pourraient s'élever aussitôt. Dans une question ardue, il ne faut pas demander une conclusion à une idée préconçue : il ne faut voir que les faits. La légère inflammation de l'estomac était une circonstance assez suspecte ; mais elle ne pouvait suffire pour la faire déclarer coupable, à moins qu'on ne prouvât la présence du poison. Dans de pareils cas, le témoignage du chimiste doit être d'importance majeure. Le rapport du médecin et l'examen des pots et fioles ne doivent que corroborer le témoignage de l'analyse chimique.

---

SUR LA DÉCOUVERTE DU CUIVRE ET DU PLOMB DANS LE CORPS  
HUMAIN A L'ÉTAT NORMAL ;

Expériences du docteur Ferdinand DE CATTANEI DI MOMO, professeur de chimie à l'Université impériale et royale de Pavie.

Aussitôt que j'ai appris que M. Devergie avait annoncé à l'Académie royale de médecine de Paris, avoir trouvé que tous les organes du corps humain renferment naturellement du cui-

vre et du plomb, j'ai voulu m'assurer par des expériences analogues à celles du chimiste français, de la valeur d'une pareille assertion. J'ai voulu associer à mes recherches M. Platner, professeur de médecine légale à l'Université de Pavie.

Pour éloigner tout soupçon que le cuivre et le plomb (une fois leur présence vérifiée dans les tissus organiques du corps humain) ne fussent le résultat de notre alimentation et de nos boissons, qui pourraient en contenir, j'ai jugé nécessaire d'entreprendre mes recherches chimiques sur des viscères appartenant aux cadavres d'enfants qui n'avaient vécu que peu de jours, et qui n'avaient été nourris que de lait uniquement.

A cet effet, le 1<sup>er</sup> février 1839, nous avons pris le ventricule, et tout l'intestin grêle, appartenant à un enfant mort, deux jours après sa naissance, d'une apoplexie sanguine.

Le 8 du même mois, nous enlevâmes les poumons, le cœur et tout le tube intestinal du corps d'un enfant qui n'avait vécu que deux seuls jours, mort lui aussi d'une attaque d'apoplexie.

Le 22 du susdit mois, nous avons pris les poumons et tout l'appareil gastrique, y compris le foie et la rate du cadavre d'un enfant mort vingt-cinq jours après sa naissance, et qui ne s'était nourri, de même que les deux autres enfants, que de lait de femme.

Le tube digestif de ces trois enfants, le cœur et les poumons du second et du troisième, ainsi que le foie et la rate de ce dernier, furent carbonisés séparément dans des creusets de Hesse, que nous avons préférés à ceux d'argent, qui renferment toujours quelque parcelle de cuivre, et à ceux de porcelaine dont le vernis contient du plomb.

Une fois ces viscères carbonisés séparément, nous en avons réduit en cendres une portion, au moyen de l'acide nitrique, et

une portion par le chlorate de potasse, pour en faire l'essai de comparaison.

Nous versâmes sur les cendres ainsi obtenues de l'acide acétique, en favorisant l'action dissolvante par une douce chaleur. Dans les liquides on versa de l'ammoniaque en excès; une fois devenus parfaitement clairs et limpides par le repos, on les sépara par décantation de tout sédiment. La portion liquide n'a pas présenté la moindre couleur azurée, et n'a donné aucun précipité, soit par le double cyanure jaune de potassium, soit par l'acide hydrosulfurique. Une lame de fer polie, plongée dans ce liquide, n'a pas pris la moindre apparence cuivreuse.

Nous croyons d'après ces faits, que les viscères, analysés par nous, ne renfermaient pas le moindre atome de cuivre.

Ayant ensuite redissout dans l'acide nitrique les précipités que nous avons obtenus par l'ammoniaque, nous avons versé dans chaque liquide clarifié par la filtration, de l'iodure de potassium, du chromate de potasse et de l'acide sulfhydrique; de plus, en y laissant plongée une lame de zinc, nous nous sommes assurés de même qu'il n'existait pas non plus du plomb dans les viscères que nous avons soumis à nos recherches, etc. etc. (*Annali Universali di Medicina*. Milano, vol. XCIV, page 72.)

---

#### SUR L'EMPLOI DE LA MAGNÉSIE COMME ANTIDOTE DE L'ARSENIC.

Monsieur le rédacteur,

Je lis dans le numéro d'août du *Journal de chimie médicale*, un article que je regrette de n'avoir pas connu plus tôt, et dans lequel vous indiquez la différence qui existe entre les observations médicales de M. Mandel et le travail que j'ai présenté à l'Académie des sciences, sur l'emploi de la magnésie dans les cas d'empoisonnement par l'acide arsénieux.

L'impartialité que vous avez apportée dans l'appréciation



des faits, ne me laissera que bien peu de choses à ajouter à ce que vous avez dit. Je n'y ferai qu'une seule observation pour confirmer une opinion que vous avez émise comme préalable.

Ainsi que vous le faites remarquer, M. Mandel ne dit nul part si c'est la magnésie calcinée ou le carbonate de magnésie qu'il a employé; la lecture de ses observations rend probable que c'est le carbonate de magnésie, généralement connu et administré sous le nom de *magnésie*, qui aura été employé par lui; cette probabilité se change en certitude, lorsqu'on lit la mention qui est faite du travail de M. Mandel, dans le tome II du *Recueil de la Société de médecine de Paris*.

J'ai été conduit à faire cette vérification par la lecture de la note ci-après, qui fait partie du travail manuscrit de M. Mandel, dont je dois la connaissance à l'obligeance de M. de Haldat.

On lit note E de la deuxième observation : « Ces deux observations ont été envoyées au savant rédacteur du Recueil périodique de la Société de médecine de Paris; elles ont été annoncées dans le deuxième volume, page 395. » Or, j'ouvre le deuxième volume du Recueil indiqué et je vois, page 395, sous ce titre : *Société de médecine de Paris*, suite de l'annonce des ouvrages manuscrits parvenus à la Société : « N° 134. Observations sur les avantages qu'on peut retirer du carbonate magnésien dans les empoisonnements par l'arsenic, ou par les préparations de ce minéral. F. Mandel, à Nancy. »

Ainsi, c'est bien le carbonate de magnésie et non la magnésie calcinée qu'employait M. Mandel; le but de mon travail, au contraire, quel que puisse être le jugement qu'on en porte, est de prouver que le carbonate de magnésie (celui qu'on emploie dans les pharmacies), n'a pas d'action sur la dissolution d'acide arsénieux, mais que la magnésie, lorsqu'elle est dépouillée d'a-

cide carbonique, absorbe l'acide arsénieux en dissolution et forme avec lui un composé insoluble dans l'eau bouillante, et qu'à ce titre on peut l'employer avec succès dans le traitement de l'empoisonnement par cet acide. Mes expériences sur les animaux ont confirmé cette manière de voir, et l'observation si complète et si détaillée qui a été publiée par M. le professeur Lepage ne laisse aucun doute à cet égard.

Permettez-moi, M. le rédacteur, laissant de côté cette question de priorité, de vous soumettre une dernière observation sur l'action que les sels ammoniacaux exercent sur l'arsénite de magnésie. Vous avez exprimé l'opinion que si l'arsénite de magnésie ne jouissait pas d'une innocuité absolue, la cause pouvait en être attribuée au chlorhydrate d'ammoniaque qui existe dans le liquide de l'économie, faisant allusion à la solubilité du sel magnésien dans le chlorhydrate ammoniacal.

Un de nos confrères, M. le professeur Caventou, a cru devoir vérifier ce fait par l'expérience; il a en conséquence chargé M. Personne, préparateur à l'Ecole de pharmacie, d'examiner la solubilité relative des arsénites de chaux, de magnésie et de fer, dans l'hydrochlorate de magnésie. Il résulte des expériences de M. Personne, que ces trois arsénites sont solubles dans le sel ammoniac, mais dans des proportions différentes; il admet qu'il faut, toutes choses égales d'ailleurs, 115 parties de dissolution concentrée de sel ammoniac pour dissoudre l'arsénite de chaux, tandis qu'il en faut 300 pour l'arsénite de magnésie et 600 pour celui de de peroxyde de fer. Sur ces données, l'auteur de la note, M. Caventou, ajoute : « Il est évident » que l'emploi de l'hydrate de peroxyde de fer, comme antidote » de l'acide arsénieux, doit être préféré. Je place donc au premier rang l'oxyde ferrique hydraté, comme le plus efficace » pour arrêter l'empoisonnement par l'acide arsénieux, etc. » (*Revue scientifique*, n° 93, page 470.) »

Sans nier l'exactitude des faits observés par M. Personne, et que je n'ai point vérifiés, je ne saurais admettre la conclusion qu'en tire M. Caventou.

Il ne s'agit plus, en effet, dans un cas d'empoisonnement, de l'arsénite de magnésie préparé dans des proportions qui constituent une combinaison chimique déterminée; il s'agit de la combinaison de l'acide arsénieux avec un grand excès de magnésie. Or la présence de cet excès de magnésie s'oppose à la dissolution de l'arsénite, et ce que j'avance là est très facile à prouver : J'ai pris 0 gramme 2 d'acide arsénieux en dissolution, j'y ai ajouté 10 grammes de sulfate de magnésie dans le mélange des deux dissolutions, j'ai introduit 5 centigrammes d'ammoniaque liquide ordinaire; la magnésie, en se précipitant, a entraîné tout l'acide arsénieux, le liquide surnageant a été décanté. J'ai pris, d'une autre part, la combinaison opérée directement de 0 gramme 2 d'acide arsénieux dissous avec 10 grammes de magnésie; les deux combinaisons magnésiennes ont été délayées dans l'eau, de manière à présenter l'une et l'autre un volume égal. On a ajouté dans la première 1 gramme d'hydrochlorate d'ammoniaque dissous dans 10 grammes d'eau; immédiatement après la liqueur filtrée renfermait de l'arsenic. On a ajouté dans la seconde, la même quantité de sel ammoniac. Après deux jours, la liqueur filtrée ne renfermait pas de traces d'arsenic. On a ajouté successivement 2 grammes, 3 grammes, et jusqu'à 12 grammes, etc., de sel ammoniac, sans dissoudre de l'acide arsénieux. Ce résultat, d'ailleurs, n'a rien qui doive étonner, il pouvait être facilement prévu; car s'il est incontestable que l'ammoniaque décompose, en partie du moins, les sels magnésiens, il ne l'est pas moins que la magnésie décompose les sels ammoniacaux; il suffit pour s'en assurer de verser sur de la magnésie une dissolution de sel ammoniac : l'odeur qui se dégage du mélange ne laisse aucun doute à cet égard. La même

chose arrive lorsqu'on verse le sel ammoniacal sur l'arsénite de magnésie renfermant un grand excès de cette dernière base : le sel est décomposé et, comme l'excès d'ammoniaque ne dissout pas l'arsénite de magnésie, celui-ci reste dans le précipité. C'est ainsi que, malgré la présence du sel ammoniac dans les liquides de l'économie, M. Lepage a pu constater dans les matières vomies par le sieur Delamotte, empoisonné par l'arsenic, que les liquides ne renfermaient aucune trace d'arsenic, tandis que le toxique se trouvait au contraire tout entier dans la portion solide (*Journal de pharmacie*, t. X, p. 85), ou en d'autres termes, qu'en présence de l'excès de magnésie employé, l'arsénite formé par la combinaison de la magnésie avec l'acide arsénieux ne s'était pas dissous. L'oxyde ferrique, au contraire, ne jouit pas de la propriété de décomposer les sels ammoniacaux, il ne peut pas d'ailleurs être administré, sans inconvénient, en aussi grande quantité que la magnésie; son action astringente est moins en rapport avec les indications générales qu'il s'agit de remplir que la propriété laxative de la magnésie qui tend à favoriser l'expulsion du poison. M. Caventou insiste, avec raison, sur cette dernière circonstance, que j'avais moi-même particulièrement indiquée comme très favorable à l'emploi de la magnésie. L'auteur de la note termine en rappelant que l'action de la magnésie trop calcinée est complètement nulle, ce qui est très exact; mais il est dans l'erreur quand il attribue cette observation à M. Christison. Voici ce que je dis dans l'article que j'ai publié sur l'emploi de la magnésie dans les cas d'empoisonnement par l'acide arsénieux (*Journal de pharmacie*, t. X, p. 82) :

« Il faut éviter d'employer la magnésie trop fortement calcinée; son effet est presque nul, on la reconnaît aux caractères suivants, etc. :

« Mise en contact avec une dissolution d'acide arsénieux, elle ne l'absorbe qu'avec une extrême lenteur, etc.



« La magnésie expédiée d'Angleterre, sous le nom de *magnésie de Henry*, présente particulièrement ces inconvénients, etc.

« La magnésie que l'on trouve habituellement dans les pharmacies est, en général, trop fortement calcinée, etc.

« Il faut environ deux parties de cette magnésie pour produire l'effet d'une magnésie bien préparée. »

Les expériences que M. Christison a faites plus tard l'ont conduit au même résultat, mais il ne les a jamais présentées que comme une confirmation des miennes et personne ne peut les considérer autrement en présence des citations que je viens de faire.

Bussy.

---

#### SUR UN NOUVEAU MOYEN DE DÉCELER LE LAVAGE DES ÉCRITURES ;

Par MM. CHEVALLIER et LASSAIGNE.

La falsification des écritures par le lavage, ce crime si fréquent, donne lieu journellement à de nouvelles recherches, faites dans le but de reconnaître ces falsifications, qui, chaque jour, acquièrent un très haut degré de perfection.

Le moyen que nous allons indiquer ici est le résultat d'une communication qui nous fut faite par l'un de MM. les juges d'instruction (M. Desnoyers), qui nous montra une pièce arguée de faux, sur laquelle des lavages, à l'aide des réactifs appropriés, n'avaient rien produit, tandis qu'à l'aide d'un autre moyen, dû à M. Warmé, il y avait eu réapparition des anciennes écritures.

M. le juge d'instruction nous ayant dit que M. Delarue, à qui M. Warmé avait fait connaître son procédé, procédé dont M. Delarue avait fait l'application, nous communiquerait le mode de faire, nous nous adressâmes donc à M. Delarue, qui nous répondit par une lettre, en date du 23 mai 1847, que ce procédé n'était ni à lui, ni de lui, et que cela nous

*expliquerait pourquoi il ne pouvait nous en donner connaissances; qu'il pensait cependant que l'auteur lui permettrait, plus tard, de nous le faire connaître.*

Quelque temps après, l'un de nous vit M. Delarue, qui, sans doute, n'avait point obtenu l'autorisation de M. Warmé, puisqu'il ne nous fit rien connaître du mode suivi, qui, disait-il, n'était qu'une chose très simple.

Aucune communication ne nous ayant été faite, nous crûmes devoir examiner avec le plus grand soin du papier timbré lavé, sur lequel M. Delarue avait fait réapparaître d'anciennes écritures; et c'est cet examen qui nous mit sur la voie. En effet, ayant reconnu, par suite de nos investigations, que le papier sur lequel on avait opéré, et qui avait acquis une couleur jaune, n'avait subi aucun lavage, nous dûmes penser que ce papier avait acquis cette couleur par suite de l'application de la chaleur à un degré assez élevé pour ne pas carboniser le papier, mais pour lui faire prendre une couleur jaune. Nous prîmes alors des papiers lavés, et nous vîmes que nous avions raisonné juste. En effet, les papiers sur lesquels le macératum de noix de galle, la solution de ferrocyanure de potassium, ne donnaient lieu à aucune réapparition, fournissaient, par l'action de la chaleur, des tracés que l'on pouvait lire.

On sait que M. Coulier avait déjà indiqué, dans l'examen des papiers lavés, l'emploi du fer chaud. Nous avons voulu nous assurer si, en suivant le moyen qu'il avait indiqué, on arriverait à faire réapparaître les anciennes écritures; mais les résultats obtenus furent négatifs. Voici la méthode à suivre pour réussir :

On allume, dans un fourneau, une certaine quantité de braise, puis on présente au feu le papier que l'on veut examiner, en ayant soin de se placer convenablement pour ne pas brûler le papier, mais pour lui faire prendre une teinte *jaune-chamois*

*tendre*; aussitôt, si le papier a supporté une ancienne écriture enlevée par le lavage, celle-ci reparait.

Nous avons entre les mains des papiers timbrés qui avaient été lavés, et sur lesquels nous avons fait réapparaître, par ce moyen, les anciennes mentions, et ces mentions sont tellement visibles, qu'on peut maintenant lire les textes des actes qui existaient sur ces papiers avant le lavage.

On conçoit que ce mode de faire demande des précautions de la part de l'opérateur, pour que l'acte ne puisse être détruit. Dans tous les cas, et par précaution, on pourrait, *dans des cas graves*, demander qu'un *fac-simile* de l'acte fût établi avant de soumettre cet acte à l'action de la chaleur.

---

### PHARMACIE.

---

NOTE SUR LA PRÉPARATION DU MELLITE DE ROSES. — PRÉSENCE DE LA PECTINE EN ASSEZ GRANDE QUANTITÉ DANS LA ROSE DE PROVINS;

Par P.-H. LEPAGE, pharmacien à Gisors.

Pour obtenir cette préparation, le Codex prescrit de faire infuser une partie de roses rouges dans six parties d'eau bouillante, de passer l'infusion avec expression, de la laisser déposer, de décanter, d'ajouter à la liqueur tirée à clair autant de miel blanc qu'on a employé d'eau pour faire l'infusion, et de cuire le tout jusqu'en consistance de sirop. En suivant ce mode de faire, on obtient un mellite qui non seulement n'est jamais transparent, mais encore dans lequel l'arôme des roses se trouve en partie dissipé, à cause de la longue ébullition à laquelle il faut soumettre le mélange pour l'amener en consistance requise.

M. Thierry ayant reconnu que la non-transparence du miel rosat était due, pour la majeure partie, à une petite quantité de cire que renferme toujours le miel, même le plus pur, proposa

en 1839 un mode de clarification de ce produit, par le carbonate de chaux, qui réussit parfaitement à le débarrasser de cette matière. En suivant le procédé proposé par M. Thierry pour la préparation du miel rosat, on obtient un produit transparent, mais qui, comme celui que donne le procédé du Codex, est loin de posséder la saveur franche de roses qui devrait caractériser ce médicament. De plus, on sait qu'une longue ébullition du miel, en contact avec la craie, a l'inconvénient de foncer la couleur du produit en même temps qu'elle lui fait subir un commencement d'altération.

Un habile praticien, M. Deschamps (d'Avallon) qui a composé une *excellente monographie* sur la préparation des sirops et des mellites, donne, pour l'obtention du miel rosat, un procédé qui, à mon avis, est préférable à celui indiqué par le Codex.

Le procédé de ce confrère distingué consiste à faire infuser 250 grammes de roses dans 1500 grammes d'eau bouillante, à passer l'infusion avec expression, à évaporer la liqueur obtenue à la vapeur jusqu'à ce qu'elle ne pèse plus que 420 grammes. Alors on y délaye une demi-feuille de papier à filtrer lavé, puis 1500 grammes de miel purifié (1); on chauffe dans un bain-marie couvert, on laisse refroidir, on passe à travers une étamine mouillée et exprimée dans un linge sec, on a soin de repasser les premières portions. Ayant mis plusieurs fois ce procédé en pratique, j'ai reconnu qu'il donnait un mellite bien supérieur à celui du Codex; cependant, je dois avouer qu'il ne donne pas encore un produit tout-à-fait transparent, attendu

---

(1) M. Deschamps prépare le miel purifié en plaçant un pot de miel dans de l'eau, portant celle-ci à l'ébullition et chauffant pendant deux heures; après ce temps, il laisse refroidir et il enlève la partie supérieure. Pour certains mellites, il évite de prendre la partie du miel qui est en contact avec les parois du pot.



que les miels les plus purs renferment toujours de la cire que la purification, indiquée par M. Deschamps, ne leur enlève pas, complètement du moins. Ensuite pour amener l'infusion de roses à ne peser que 420 grammes, il faut la réduire de plus de moitié, et, bien que l'évaporation soit faite à la vapeur, l'arôme des roses se trouve nonobstant en partie dissipé pendant ce long contact avec la vapeur d'eau bouillante.

Le procédé suivant, que je viens de mettre à exécution pour la deuxième fois avec un plein succès, obvierait, je pense, aux inconvénients que je viens de signaler, car il donne un produit de la plus grande transparence et dans lequel la saveur franche des roses se trouve conservée. De plus, il permet d'épuiser complètement les roses, avantage que ne présente peut-être pas ni le procédé du Codex, ni celui de M. Deschamps.

*Manière d'opérer :*

*Pr.* Pétales de roses de Provins. 1 kilogramme.

Eau bouillante. . . . . 4 —

Faites infuser pendant douze heures dans un vase couvert, soumettez ensuite à la presse pour obtenir 1500 grammes de liqueur que vous conserverez dans un lieu frais. Versez de nouveau sur le résidu 4 kilogrammes d'eau bouillante, laissez encore infuser douze heures, soumettez à la presse et évaporez jusqu'en consistance d'extrait mou, délayez cet extrait dans 300 grammes d'eau bouillante, filtrez, ajoutez cette solution à la première infusion, délayez-y *très exactement* une feuille de papier à filtrer lavé, puis 6 kilogrammes de miel privé de cire (1), chauffez à une très douce chaleur, dans un vase cou-

---

(1) Je prépare le miel privé de cire de la manière suivante : Après avoir choisi un pot de miel très dur, je le fais liquéfier au bain-marie, comme M. Deschamps; puis j'y ajoute pour un pot de 15 à 16 kilogrammes, 180 à 200 grammes de craie, préalablement réduite en poudre et sur la-

vert jusqu'à ce que le sirop soit sur le point d'entrer en ébullition, alors retirez-le du feu, laissez-le refroidir à moitié au moins et passez à travers un blanchet mouillé et exprimé dans un linge sec. Vous passerez de nouveau les premières portions.

Le miel rosat préparé par le procédé que je viens de décrire, présente une particularité que je n'ai jamais observée dans celui obtenu par le procédé du Codex ; pour cette raison, je crois devoir la consigner ici : quand on agite 12 ou 15 grammes de ce mellite avec cinq ou six gouttes d'acide chlorhydrique, sulfurique ou même nitrique, il prend en quelques minutes la consistance ferme et tremblante de la gelée de groseilles. Ce caractère ne pourrait-il pas être désormais de quelque utilité pour servir à constater la bonne préparation de ce produit que quelques pharmaciens, peu scrupuleux, préparent avec des roses ordinaires, d'autres avec des roses rouges, mais en quantité bien moindre que celle qui est portée en la formule ?

Cette singulière propriété du miel rosat de se prendre en gelée dans les circonstances que je viens de rapporter, m'a donné l'idée de rechercher si la pectine n'existerait pas dans la rose de Provins, et l'expérience a confirmé mes prévisions. Le procédé que j'ai employé pour isoler ce principe, est celui qui a été indiqué par M. Braconnot pour l'obtenir du suc des fruits ; c'est-à-dire que, dans une infusion concentrée de roses préalablement soumise à une légère ébullition, pour coaguler l'albumine, je verse de l'alcool qui isole la pectine ; au bout de quelque temps, je verse sur un filtre, l'alcool passe chargé de tous

---

quelle je verse petit à petit la moitié de son poids d'eau pour en faire une pâte molle que je délaye exactement dans le miel. Je maintiens au bain-marie bouillant pendant plusieurs heures, en agitant souvent. Je laisse refroidir et j'enlève l'écume. Le miel ainsi débarrassé de cire, mais retenant encore de la craie qui se dépose en partie à la longue, est porté à la cave, où il se conserve très bien.

les produits renfermés dans la rose, à l'exception de la pectine qui reste sur le filtre ; je la purifie en la redissolvant plusieurs fois dans l'eau et la précipitant chaque fois par de l'alcool. Ainsi obtenue, elle possède toutes les propriétés qui caractérisent ce principe immédiat, seulement elle n'est pas encore tout-à-fait incolore.

Toutes les personnes qui s'occupent de manipulations pharmaceutiques ont pu remarquer la viscosité d'une infusion concentrée de roses de Provins, telle qu'on la prépare pour faire le miel rosat, par exemple ; cette viscosité peut s'expliquer maintenant par la présence de la pectine en assez grande quantité. Ainsi aux principes suivants : huile essentielle, tannin, acide gallique, matière colorante, matière grasse, albumine, sels, trouvés par Cartier dans la rose de Provins, il faut ajouter la pectine. Je me propose de rechercher aussi ce principe, l'été prochain, dans les autres espèces de roses, ainsi que dans les fleurs de pêcher, etc. etc.

Quant à la propriété que possède le miel rosat de se prendre en gelée par l'addition de quelques gouttes d'acide, je crois qu'on peut l'expliquer ainsi : Pendant le temps qu'on soumet à l'action de la chaleur, l'infusion de roses avec le miel renfermant *encore un peu* de carbonate de chaux, la pectine en présence de ce sel se transforme en acide pectique, lequel chasse l'acide carbonique du carbonate, sature la chaux d'où résulte un pectate calcaire soluble (1), qui reste dans le miel rosat.

---

(1) Quand on verse dans une dissolution de pectine de l'eau de chaux en excès, le pectate qui en résulte est *insoluble*. Mais lorsqu'on fait bouillir une dissolution du même principe avec du carbonate de chaux, le phénomène est différent ; la pectine, transformée en acide pectique, chasse l'acide carbonique, sature la chaux, et le sel qui en résulte, dans cette circonstance, est *soluble*. (E. Frémy, *Mémoire sur la pectine et l'acide pectique*, couronné par la Société de pharmacie de Paris, 1842.)

Mais quand on vient à ajouter quelques gouttes d'un acide minéral à cette préparation, celui-ci sépare l'acide pectique de sa combinaison avec la chaux, de là formation d'une gelée, phénomène qui, du reste, et comme chacun sait, se produit toutes les fois qu'on isole l'acide pectique de la dissolution d'un pectate suffisamment additionné de sucre.

---

SUR LE SIROP DE PETITE CENTAURÉE ;

Par M. THELU, pharmacien à Dunkerque.

Depuis quelque temps déjà, plusieurs praticiens distingués de notre ville prescrivent le sirop de *petite centaurée*. Ne trouvant dans aucun formulaire français ou étranger une formule satisfaisante, je crois, dans l'intérêt de mes collègues, devoir faire connaître celle à laquelle je me suis arrêté, comme donnant un produit toujours constant, et jouissant de toutes les propriétés de la plante.

*Sirop de petite centaurée.*

*Pr.* Extrait alcoolique de petite centaurée (prépare comme l'extrait alcoolique de ciguë). 16 grammes.

Eau pure. . . . . 125 —

Sirop simple. . . . . 1580 —

Faites dissoudre l'extrait dans l'eau, filtrez la dissolution, ajoutez-la au sirop bouillant, cuisez en consistance et passez.

Ce sirop contient 30 centigrammes d'extrait par 30 grammes de sirop.

---

DU TRAITEMENT DES ULCÈRES PAR L'EMPLOI DU TARTRATE DE FER ET DE POTASSE.

Le tartrate de fer et de potasse a été employé depuis longtemps contre les ulcères phagédéniques, mais jusqu'à présent il n'avait été ordonné qu'à doses très faibles. M. Ricord vient de donner à ce médicament un nouvel essor par les applications



à haute dose qu'il en a fait. Voici la formule à l'aide de laquelle M. Ricord paraît avoir obtenu de nombreux succès.

Eau distillée. . . . . 200 grammes.

Tartrate de fer et de potasse. . 30 —

Trois cuillerées par jour d'abord, ensuite on peut porter la dose jusqu'à vingt cuillerées, ce qui équivaut à peu près à 20 grammes de tartrate de fer et de potasse. La même solution sert pour les pansements.

---

#### SUR L'HUILE DE FOIE DE POISSON;

Par M. le docteur DEJONGH, de La Haye.

Depuis quelque temps, il s'est élevé des doutes sur l'efficacité de l'huile de foie de poisson; en effet, on a vu pendant la même maladie que tantôt elle donnait des résultats très heureux, que d'autres fois son action était faible et quelquefois complètement nulle.

Il était intéressant de rechercher les causes de cette irrégularité.

M. le docteur Dejongh, après avoir fait de nombreuses analyses de l'huile de poisson que la Norwége expédie en Hollande, ayant reconnu une grande variété dans la quantité des substances qui existent dans cette huile, et ne trouvant pas dans ces analyses la raison de ces différences, il résolut d'entreprendre un voyage, afin d'étudier cet agent thérapeutique sur les lieux mêmes où on le fabrique.

Il partit pour la Norwége et se rendit à Bergen.

Cette huile, livrée au commerce, est très rarement pure; les poissons qui la fournissent sont : le dorche, que l'on pêche pendant l'hiver près des îles Loffodes; le sey (*gadus virens*) et le haakjering.

L'huile de dorche contient plus d'iode; l'huile de sey en

contient beaucoup moins, et l'on n'en trouve pas dans l'huile de hareng.

Dans les lieux de fabrication, il est d'usage de mêler l'huile de sey avec l'huile de dorche, et le commerce de seconde main la falsifie encore en y ajoutant de l'huile de lard du chien de mer et de l'huile de hareng.

Dans les îles Loffodes, on fabrique cependant de l'huile de foie de dorche pure, la seule véritablement utile en médecine. M. le docteur Dejongh a voulu mettre à profit ce voyage, et affranchir désormais la pratique de ces résultats incertains si nuisibles aux malades, et si décourageants pour le médecin.

M. le docteur Dejongh a obtenu de la maison Wiesenberg et Schuman des envois d'huile pure de dorche. Cette huile, avant d'être expédiée, est contrôlée par le docteur Danielssen, et les vases sont fermés avec le cachet du consul général de Hollande.

En faisant ce pénible voyage, M. le docteur Dejongh a rendu service à la thérapeutique. Désormais, on pourra donc se procurer de l'huile de dorche avec toute garantie.

---

#### LES MÉDECINS HOMŒOPATHES EMPLOIENT-ILS TOUJOURS DES MÉDICAMENTS HOMŒOPATHIQUES?

La question précédente peut être posée et résolue par l'observation suivante :

« Une dame qui recevait les soins d'un honorable praticien; alla consulter récemment un médecin homœopathe qui a acquis une grande réputation dans un des quartiers élégants de Londres, pour son talent à traiter et à guérir les maladies par des doses *infinitésimales*. Il lui donna quatre paquets de poudre numérotés, avec prescription spéciale de mettre tous les soirs un de ces paquets sur sa langue. Cette dame prit le paquet n° 1; mais elle ne tarda pas à tomber dans un assoupissement profond et dans la stupeur. Bref, elle présenta tous

les signes d'un empoisonnement par les narcotiques. Ces accidents se prolongèrent pendant plusieurs heures, et furent suivis de diarrhée. Effrayée de ce qui s'était passé, et peu reconnaissante des bienfaits de l'homœopathie, peut-être même ayant des doutes sur l'efficacité des doses infinitésimales, elle se hâta de faire appeler son médecin ordinaire, auquel elle remit les trois paquets de poudre. Ces paquets avaient le même aspect, et tout indiquait qu'ils avaient la même composition. Soumis à l'analyse chimique, on constata d'abord que leur poids n'était pas le même : le paquet n° 2 pesait 3,4 grains ; le n° 3, 1,5 grains ; le n° 4, 2 grains ; quant à la composition chimique, le paquet n° 2 ne contenait que du calomel et de la *morphine* à la dose d'un grain ; le paquet n° 3 ne renfermait ni morphine ni calomel, ni aucune autre substance végétale ou minérale, mais seulement du *sucré de lait* ; et le paquet n° 4 était composé de calomel et de *morphine* (il y en avait un demi-grain). »

---

### FALSIFICATIONS.

#### FALSIFICATION DE L'IODURE DE POTASSIUM.

Paris, le 21 septembre 1847.

Monsieur le rédacteur,

La grande quantité d'iodure de potassium que l'on consomme aujourd'hui, faisant naître, de la part des spéculateurs, des fraudes qui se renouvellent trop souvent, je crois qu'il est de mon devoir de vous adresser quelques détails sur des expériences que je viens de faire sur un sel qu'on livre actuellement sur la place de Paris, et qui peut compromettre l'intérêt des pharmaciens et, plus encore, celui des malades.

Le 6 du courant, il m'a été vendu de l'iodure de potassium, que l'on aurait pu considérer comme pur au simple aspect. En vérifiant le poids du produit, je m'aperçus que le papier, sur

lequel je l'avais pesé, était parsemé de taches semblables à celles qui proviendraient d'une eau légèrement sanguinolente. J'eus à l'instant des soupçons sur la pureté du sel, et je me livrai à un examen attentif et à des expériences, dont voici les résultats :

Ce sel, vu à la loupe, présentait un aspect homogène, d'une forme rectangulaire, à surfaces luisantes ; l'intérieur de ses cristaux paraissait n'offrir aucune eau de cristallisation ; la saveur était âcre, légèrement acide.

Ce sel était parfaitement soluble dans l'eau distillée.

Le soluté, traité par l'acide sulfurique, s'est légèrement coloré en jaune, qui, mis en contact avec un soluté d'amidon, a formé un précipité bleu, surnagé d'une liqueur jaune sale.

Mis en contact avec un soluté de deutochlorure de mercure, il s'est formé un léger précipité jaunâtre, qui se dissolvait à l'instant même. Cette liqueur, traitée ensuite par l'acide sulfurique, prenait une couleur jaune-orangé d'autant plus marquée qu'elle contenait une plus grande quantité d'acide.

Le soluté de nitrate d'argent a produit un précipité jaune floconneux, insoluble dans l'eau, l'acide sulfurique, l'alcool et l'éther :

Un soluté d'acétate de plomb cristallisé a produit un précipité jaune pâle, qui, traité par l'acide sulfurique, a donné un dépôt abondant, surnagé par un liquide rougeâtre.

Ces diverses réactions m'ont confirmé dans l'idée que je m'étais faite, que le produit vendu était de l'iodure de potassium mêlé à du bromure, car ces deux produits purs et séparés eussent été loin de me donner les résultats que j'obtenais.

Il me restait à déterminer dans quelle proportion la fraude avait eu lieu. Pour arriver à ce résultat, j'ai cru ne pouvoir mieux faire que d'avoir recours aux notes publiées par M. le



professeur Guibourt, dans le numéro de février 1846, de votre journal.

A cet effet, j'ai pris un nouveau soluté de sel supposé falsifié ; je l'ai traité par un soluté de nitrate d'argent cristallisé ; j'ai obtenu un précipité jaunâtre, qui, traité par l'acide nitrique, a produit une liqueur rougeâtre, surnageant un précipité gris foncé. Ce produit, recueilli sur un filtre et séché à la température ordinaire, paraissait sous forme pulvérulente, colorant le papier à la manière des préparations d'iode, et répandant une odeur analogue à ces dernières. Examiné à la loupe, on pouvait facilement remarquer des parcelles d'un éclat métallique, aggloméré d'un autre produit sablonneux gris et jaunâtre. Exposé au contact de l'air, la surface prenait une couleur de chrome pâle. Soumis directement à l'action de la chaleur, il demeurerait complètement jaune foncé, répandant une légère vapeur violette, qui suffisait pourtant pour fixer, contre les parois du ballon, une certaine quantité de points brillants, que l'œil armé d'une loupe reconnaissait parfaitement pour de l'iode.

Une nouvelle partie de ce soluté, traitée par du deutoclaurure de mercure en liqueur, m'a produit un précipité jaune qui se dissolvait immédiatement pour devenir, après l'agitation, d'une couleur rose, surnagé par un liquide incolore.

De cette analyse, il résulte, pour moi, la conviction que ce sel est un mélange à peu près égal d'iodure et de bromure de potassium.

Il ne m'appartient pas de dire si le bromure de potassium peut, dans la thérapeutique, être placé au même rang que l'iodure : toujours est-il que je ne regarde pas moins comme blâmable la conduite de celui qui substitue un médicament à un autre, lors même qu'ils jouiraient tous deux des mêmes propriétés ; et la falsification ne deviendrait-elle pas coupable, si

la falsification d'un produit le rendait d'une efficacité moindre ou presque nulle ?

Recevez, etc.

J. MOULLARD.

---

#### SUR LA FALSIFICATION DU SULFATE DE QUININE PAR L'OXALATE D'AMMONIAQUE.

On sait que le sulfate de quinine a été falsifié par un très grand nombre de substances, et que des procédés ont été indiqués pour faire reconnaître ces falsifications. Nous allons faire connaître ici une nouvelle falsification de ce sel par l'oxalate d'ammoniaque.

Lorsqu'on nous en parla pour la première fois, nous refusâmes d'y croire; mais nous fûmes bien forcé, après avoir pris des renseignements, de nous rendre à l'évidence.

Le moyen de reconnaître cette sophistication consiste à traiter : 1° le sulfate par la potasse; si ce sel ne contient pas d'oxalate d'ammoniaque, il ne donne pas naissance à des vapeurs ammoniacales sensibles à l'odorat, et qu'on peut démontrer par les acides nitrique et hydrochlorique; 2° par une très petite quantité d'eau qui dissout l'oxalate d'ammoniaque, et qui touche à peine le sulfate de quinine.

L'eau provenant de ce traitement, traitée par la potasse, la soude ou la chaux, fournit une odeur d'ammoniaque des plus sensibles.

---

#### HYGIÈNE PUBLIQUE.

---

##### DU DANGER DE FAIRE USAGE DU HASCHICH.

Divers auteurs ont décrit avec complaisance les effets produits par le haschich, et les plaisirs que l'on pouvait éprouver par suite de l'ingestion de cette substance, Déjà des faits sont

venus démentir ces trompeuses descriptions; ceux qui suivent doivent mettre en garde contre cette préparation :

M. A...., étudiant en droit, et M. D...., étudiant en médecine, poussés par la curiosité, prirent chacun 4 grammes de *haschich gras*. Au bout d'une demi-heure, tous deux éprouvèrent un commencement d'agitation, puis des vertiges et une sorte de *raptus* qui semblait les emporter vers l'espace. Bientôt un frémissement désagréable qui parcourait tous les membres, un sentiment de pesanteur douloureux vers l'occiput, accompagné de contractions tétaniques et intermittentes des muscles de la région postérieure du cou, accusèrent une stimulation déjà plus énergique des contacts nerveux. M. D.... ne tarda pas à tomber dans une voluptueuse indolence, interrompue par de profonds soupirs et les exclamations du délire érotique le moins équivoque.

M. A...., d'une constitution sèche et irritable, était, de son côté, en proie à une exaltation bruyante et aux hallucinations les plus étranges : c'étaient des femmes à demi nues lui apparaissant dans des nuages de feu, des vallées immenses peuplées de fantômes bizarres, des détonations formidables qui éclataient de toutes parts. A ces visions, succédait un besoin frénétique d'agitation et de mouvement; alors M. A...., se redressant brusquement comme par l'effet d'un ressort, se mettait à chanter et à danser de la manière la plus extravagante. Les gambades durèrent presque sans interruption depuis une heure jusqu'à cinq heures de l'après-midi, sans que la peau se couvrit de sueur et que le pouls augmentât de fréquence; mais de même que chez M. D...., la face et les mains étaient fortement cyanosées, les yeux injectés, et la respiration entrecoupée par un sentiment subit de constriction générale du thorax.

M. A.... avait conservé la conscience parfaite de son état et de tout ce qui se passait autour de lui. Vainement cherchait-il à

se cramponner à un siège pour mettre fin à ces scènes burlesques : à peine assis, il se sentait de nouveau poussé au mouvement par une force plus puissante que sa résistance ; alors recommençaient les sauts, les chants et la danse.

M. Champouillon, appelé à cinq heures près de ces deux malades, prescrivit des pédiluves sinapisés, des boissons glacées, des compresses vinaigrées sur le front, et des aspersions d'eau froide lancée avec vigueur contre la face. En quelques minutes, M. D... sortit de sa torpeur, et M. A... rentra dans le calme. Mais vers six heures, ce dernier se sentit défaillir, ses idées se troublèrent, tout mouvement était devenu impossible, les membres étant dans la résolution la plus complète ; aussitôt que les paupières se fermaient, le malade tombait en lipothymie ; il lui semblait rentrer dans le néant. Il se préparait à mourir.

M. le docteur Vigla, accouru en l'absence de M. Champouillon, fait mettre M. A... dans un bain frais, et presque aussitôt tous ces accidents, d'une apparence si menaçante, se dissipent l'un après l'autre. La nuit est encore agitée par des rêvasseries continuelles ; pourtant, vers quatre heures du matin, le malade goûte un peu de repos, et le lendemain il ne lui reste plus qu'un léger sentiment de malaise et d'abattement.

Quant à M. D..., il dort quatorze heures d'un sommeil calme et profond.

MM. Foucart et Moreau (de Tours), dans l'étude qu'ils ont faite de l'action du haschich, ont cherché, pour ainsi dire, à individualiser ses effets. Ainsi, ils ont remarqué :

1° Que de toutes les préparations du *canabis*, la plus énergique est celle qui est connue sous le nom d'*extrait gras* ;

2° Que les personnes lymphatiques y sont moins sensibles que les sujets nerveux ;

3° Que le haschich, sous quelque forme qu'on l'administre, ne produit point, comme l'opium, la turgescence du pénis. Nous



ajouterons que le délire ne laisse à sa suite ni tremblement, ni céphalalgie.

M. Moreau assure que l'extrait de haschich peut être impunément porté à la dose de 16 grammes. Il nous semble bien difficile d'accorder cette proposition avec les faits qui viennent d'être rapportés. Nous voyons, en effet, 4 grammes seulement de cette substance provoquer chez M. A... des accidents d'une gravité fort inquiétante. Pour expliquer des résultats aussi formellement contradictoires, il faut donc admettre, de la part de l'extrait de haschich, une certaine circonstance de propriétés, et chez ceux qui en font usage une impressionnabilité très diverse. Dans tous les cas, l'histoire de M. A.... nous montre que cet ingrédient ne doit être administré qu'avec beaucoup de circonspection.

---

#### SUR LA CARIE DES GRAINS ET SUR LEUR CHAULAGE.

Château-Gontier (Mayenne), le 7 août 1847.

Monsieur et très honoré confrère,

Il vous sera facile de reconnaître la circonstance qui a déterminé les expériences suivantes : mais avant d'en demander telle publicité que vous jugerez convenable, je désire vous faire juge de leur valeur et de leur intérêt, n'étant point à même, ici, de suivre tous les progrès de la science. Persuadé de votre bienveillance, je vous prie, etc.

T. MAHIER, *pharmacien*.

*L'uredo caries* ou la carie des blés (vulgairement souëdre) infecte malheureusement fort souvent nos récoltes de son odeur nauséabonde; elle est d'un grand préjudice pour nos cultivateurs. Des moyens préservatifs, connus indifféremment sous les noms de *chaulage* ou de *sulfatage*, ont été indiqués et pratiqués, sans qu'il soit bien prouvé qu'ils sont entièrement efficaces; tout me porte même à croire que le cryptogame, malgré ces soins,

peut encore se développer dans des conditions atmosphériques particulières; par exemple, par un temps nébuleux, ou sous l'influence des arbres et des abris qui retiennent trop longtemps, dans l'absence du soleil, l'humidité sur les blés au moment de la floraison.

Quoi qu'il en soit, la carie, qui n'est pas décidément reconnue comme étant délétère, donne au pain qui en contient une couleur bise, un goût désagréable, et peut-être des propriétés malfaisantes (1); et je ne sache pas jusqu'à ce jour que, pour éviter ces inconvénients, il ait été employé d'autres moyens que le lavage simple et la dessiccation.

En agissant ainsi, l'on n'a atténué qu'incomplètement les inconvénients signalés; l'odeur et la couleur persistent avec adhérence, j'en suis certain, à diverses parties du grain carié. Par suite de ces observations, je viens de me livrer à quelques essais et recherches, qui ont pour résultat de faire disparaître ces inconvénients, sans altérer l'état physique des grains. Je viens vous signaler quels sont les agents chimiques sur lesquels l'on doit sûrement compter pour combattre la carie des semences, d'où il peut s'en suivre un avantage réel pour nos récoltes, la boulangerie et l'hygiène publique.

Du blé de mars ou de trois mois, récemment récolté et très fortement carié, d'une odeur animalisée repoussante, m'ayant été présenté pour le désinfecter, voici les expériences auxquelles il a été soumis :

Ce blé a été immergé pendant un quart d'heure (ou quinze à vingt minutes) dans les solutions suivantes, puis lavé et bien séché :

---

(1) *Note du Rédacteur.* Les recherches faites jusqu'ici n'ont pas fait connaître que la carie ait donné lieu à des accidents.

RÉACTIFS.	ÉTAT HUMIDE.	ÉTAT SEC.
Hypochlorite de chaux. . . . .	Odeur de chlore.	Sans aucune odeur.
— de potasse. . . . .	Idem.	Idem.
— de soude. . . . .	Idem.	Idem.
Sulfate de fer. . . . .	Odeur insensible.	Sans aucune odeur sensible.
— de soude. . . . .	Odeur de carie.	Idem.
Chlorure de sodium (sel de cuisine).	Idem.	Plus longue à disparaître.
Potasse. . . . .	Fort odeur de carie.	Idem.
Soude. . . . .	Idem.	Idem.
Eau de cendres. . . . .	Idem.	Idem.
Acide sulfurique étendu au 20°. . .	Odeur à peine sensible.	Nulle odeur.
— nitrique étendu au 20°. . .	Idem.	Idem.
Alcool à 33°. . . . .	Odeur de l'alcool.	Légère odeur de carie.
Ether sulfurique. . . . .	Odeur de l'éther.	Idem.
Eau de laurier-cerise. . . . .	Odeur de laurier-cerise.	Idem.

D'après ces expériences, j'ai soumis de la carie pure aux mêmes réactions :

RÉACTIFS.	ÉTAT HUMIDE.		ÉTAT SEC.
Hypochlorites. . . . .	Coloration jaunâtre.	Odeur de chlore.	Nulle odeur de carie.
Sulfate de fer. . . . .	— brune.	— nulle.	Plus d'odeur de carie.
— de soude. . . . .	— idem.	— de carie.	Légère odeur de carie.
Sel de cuisine. . . . .	— idem.	— idem.	Idem.
Potasse. . . . .	— idem.	— idem.	Idem.
Acides étendus au 20°. . .	— idem.	— nulle.	Sans odeur de carie.
Iodure de potassium fondu.	— idem.	— de carie.	Encore odorant.
Eau de laurier-cerise. . .	— idem.	— de laurier.	Légère odeur de carie.
Alcool à 33°. . . . .	— idem.	— d'alcool.	Idem.
Ether sulfurique. . . . .	— idem.	— d'éther.	Idem.
Eau simple. . . . .	— noire.	— de carie.	Odeur de carie.

Tous ces agents indiquent, à mon avis, la préférence qu'il faut donner aux hypochlorites, avec les précautions que je vais exposer; viennent ensuite le sulfate de fer, les acides étendus, le sulfate de soude, les sels, dont on explique l'action par la saturation d'un principe ammoniacal, dans la carie, sans en attaquer la couleur, comme le font en même temps les chlorures; mais devant toujours considérer la modicité du prix de revient dans toute opération, ce sera, parmi eux, le *chlorure de chaux sec*, à la dose de 250 grammes, bien divisé avec soin dans un seau, ou 20 litres d'eau ajoutés peu à peu, et si l'on veut se servir des sulfates, on en mettra au moins 500 grammes.

Pour enlever la carie, l'on prendra soit une barrique, soit une tonne, que l'on emplira de blé ; on y versera la solution déposée et claire, jusqu'aux bords ; la quantité en sera environ de 40 pour 100 , près de la moitié du poids du blé. Après quinze à vingt minutes d'immersion et de quelques agitations , on retirera, au moyen d'un robinet, fermé d'un disque troué, placé à l'intérieur et près du fond, le liquide que l'on recevra dans une cuve. Aussitôt, l'on passera deux ou trois fois de l'eau pour laver, et l'on enlèvera le grain pour le sécher à l'air, au soleil ou au four.

La quantité de l'agent désinfectant, quant aux chlorites, ne pouvant être déterminée, en raison de celle toujours inconnue de la carie dans les grains à expérimenter, la solution de la cuve pourra servir cinq et six fois, tant que son odeur fera présumer encore de sa force, et que l'on aura le soin de tenir pleine la barrique, soit avec de l'eau, ou mieux, de nouvelle liqueur ; ce qui diminue beaucoup le prix du chlorure. Quant aux sulfates, le liquide ne doit pas servir de nouveau.

Il est important, surtout avec le chlorure, que le séjour dans la solution soit de courte durée, pour qu'il n'y ait pas de pénétration saline dans le blé, et pour conserver l'aspect naturel à sa partie corticale ; autrement, malgré les lavages et la dessiccation, il prendrait un goût salin, et l'écorce deviendrait blanche et rude à la main. Cependant, comme je viens de le dire, il n'y a nulle crainte ; le grain est à peine mouillé à sa surface, qui est de nature glauque : l'absorption se fait toujours par les extrémités.

Selon nous, la solution de chlorure de chaux, même sans avoir été déposée, doit désormais être préférée pour chlorurer les semences, en les laissant ensemble tremper pendant six heures, et en les desséchant, hors du bain, avec de la chaux vive en poudre, comme dans le *sulfatage*. Par la pénétration



du liquide, tout globule de carie sera détruit, et nous n'aurons plus à attribuer la carie à la négligence, ni à l'insuffisance des moyens actuels, mais seulement au cas rare d'intempérie, le retour de la carie qui pourrait avoir lieu. Des observations microscopiques viennent de me confirmer dans l'opinion que j'é mets, ainsi que M. E. Jamet, mon compatriote, agriculteur fort distingué. Ayant mis tous les deux sous l'objectif de Raspail des particules de grains cariés, qui avaient subi l'immersion d'un quart d'heure, nous avons encore aperçu dans les poils ou brosses, le long de la ligne qui sépare les deux lobes, des globules distincts de carie, et d'autres déjà dénaturés, tandis qu'après une immersion de plusieurs heures, soit avec les hypochlorites, soit avec les sulfates, nous n'en avons pu reconnaître de vestiges ou rudiments caractéristiques.

De ces faits, il faut conclure que l'immersion courte doit suffire pour désinfecter les blés cariés destinés à la boulangerie; que par une longue immersion, on s'exposerait à leur *ôter de la main*, et donner de la saveur aux farines, tandis que pour le chlorurage à donner aux grains *de semences*, il est bien démontré qu'il y a nécessité d'appliquer une plus longue immersion, nécessaire pour détruire, seulement par la pénétration interne du liquide, le dernier globule de carie; ce qui a lieu sans que cela soit nuisible à la germination.

---

#### OBJETS DIVERS.

---

##### DE LA QUANTITÉ D'AMIDON QUE RENFERMENT LES DIFFÉRENTES SUBSTANCES ALIMENTAIRES VÉGÉTALES.

Comme il est presque impossible de déterminer exactement, par un procédé mécanique, la quantité d'amidon que renferme un végétal, le docteur Krockher procéda de la manière suivante : Il commença par convertir l'amidon en sucre, et calcula l'a-

cide carbonique qui s'échappe pendant la fermentation du sucre par la perte qu'il éprouve. Il s'assura préalablement si dans les différentes espèces de grains soumis à l'analyse, il ne préexistait ni sucre ni dextrine. En épuisant le froment, le seigle, etc., par l'eau, et en les lavant pendant quelque temps, il obtenait de la solution, par l'évaporation, un résidu qui ne contenait pas de dextrine et une petite quantité seulement de sucre. Mais en épuisant la farine de ces grains par l'eau de chaux, en enlevant la chaux, en faisant passer de l'acide carbonique dans le liquide, en évaporant le liquide filtré, dans un bain d'eau, il ne découvrait ni sucre ni dextrine dans le résidu. Il est évident, par conséquent, que le sucre obtenu dans les expériences précédentes se formait par l'influence d'un acide libre. D'après cela, tout l'acide carbonique qui se développait pendant la fermentation appartenait à l'amidon.

Dans ces expériences, il est indispensable d'opérer sur une certaine quantité déterminée par les circonstances ; car tandis que d'un côté, une masse trop considérable de grains fait durer la fermentation trop longtemps, de l'autre, une quantité trop minime entraîne trop d'erreurs dans les observations. Le mieux est de mélanger une quantité proportionnellement grande de levûre avec une petite quantité de la substance qu'on examine, et pour laquelle la proportion supposée d'amidon peut toujours servir de guide. C'est ainsi que pour les différentes espèces de farines, on prend 3 grammes ; pour les pommes de terre, de 6 à 8 grammes. La quantité pesée, on la chauffe avec de l'eau dans une capsule de porcelaine, jusqu'à ramollissement ; puis on ajoute environ 15 gouttes d'acide sulfurique étendu dans 5 parties d'eau, afin de convertir l'amidon en sucre. De temps en temps, afin de s'assurer si la conversion a eu lieu, on verse une goutte du mélange dans une éprouvette, et on la met en contact avec une petite quantité d'iode en solution, en ayant

soin de la remettre dans la masse. Aussitôt que celle-ci cesse de se colorer en bleu ou en rouge de vin par l'effet de l'iode, il faut évaporer jusqu'à consistance de sirop, et placer le tout dans l'un des flacons de l'appareil alcalimétrique de Frésenius et Will. Dans cet appareil, l'acide carbonique qui se dégage passe dans une autre cornue, comme dans l'analyse des potasses. Dans cette cornue, il est privé des vapeurs d'eau et d'alcool par de l'acide sulfurique concentré; mais il ne faut pas que le tube qui descend dans cette cornue soit clos, autrement l'acide carbonique retournerait facilement dans la masse. Il est bon aussi de choisir un flacon plus grand pour contenir la matière en fermentation, et un flacon aussi petit que possible pour l'acide sulfurique. Lorsqu'on a introduit le mélange fermentant dans le flacon le plus grand, il faut neutraliser l'acide libre. Dans ce but, M. Krocke emploie une solution très concentrée de tartrate de potasse, qu'il ajoute en proportion de l'acide présent : le bitartrate qui se forme accélère la fermentation. Pour la faciliter davantage, il faut ajouter à la masse préparée environ 20 grammes de nouvelle levûre, et déterminer par une expérience séparée, la quantité d'acide carbonique que cette levûre renferme. Depuis lors, l'appareil est exposé à une température constante de 67° Fahrenheit. Après quatre ou cinq jours, la diminution de poids dans l'appareil est à peine de 0,001 gramme, et l'expérience est achevée. Pour plus d'exactitude, cependant, il faut ajouter une nouvelle quantité de levûre pesée, pour voir si dans les vingt-quatre heures suivantes il y aura une diminution de poids. Il est avantageux d'ajouter, pendant les premières quarante-huit heures, une quantité de levûre pesée. La quantité d'acide carbonique est déterminée par la diminution de poids; mais il faut déduire de cela le poids de l'acide carbonique que contient la levûre. L'amidon  $C^{12}H^{10}O^{10}$  s'empare de 2 HO et convertit d'abord en  $C^{12}H^{12}O^{12}$ , et ensuite en  $4CO^2$  et



$2\text{C}^4\text{H}^6\text{O}^3$ . Dans une expérience faite avec de l'amidon parfaitement pur, tiré de haricots, 2,544 grammes donnèrent 13,1 d'acide carbonique. Les 20 grammes de levûre qui avaient été ajoutés contenaient 0,16 grammes d'acide carbonique; il restait donc pour l'amidon 1,16 grammes d'acide carbonique, ce qui correspond à 83,52 pour 100 d'amidon, ou, après soustraction de 16,26 pour 100 d'eau, à 99,69 pour 100 d'amidon. Les autres espèces de farines donnèrent :

	EAU. POUR 100.	SUBSTANCES ANHYDRES.		
		AMIDON.		GLUTEN ALBUMEN.
Farine de froment, n° 1, de Vienne.	13,828	65,21	66,16	19,16
— n° 2, —	16,650	66,93	57,80	13,54
— n° 3, —	12,731	57,70	57,21	21,97
Froment de Talavera, de Hohenheim.	15,432	55,92	56,59	16,54
— de Sandomir. . . . .	15,480	53,83	52,92	17,18
— de Whittington. . . . .	13,930	53,06	51,84	17,11
Farine de seigle, n° 1, de Vienne. . .	13,780	61,62	60,56	11,94
— n° 2, —	14,680	54,84	54,12	18,71
— de Darmstadt. . . . .	13,660	57,07	57,77	» »
Seigle de Hohenheim. . . . .	13,940	45,39	44,80	17,75
— (Autre espèce). . . . .	13,820	47,71	47,13	15,77
Avoine de Hohenheim. . . . .	12,940	37,93	36,90	18,00
— du Kamschatka. . . . .	12,710	39,55	40,17	15,26
Farine d'orge de Darmstadt. . . . .	12,560	64,63	64,18	» »
Orge de Jérusalem, de Hohenheim. . .	16,970	42,66	42,03	14,74
Orge de Hohenheim. . . . .	13,800	38,62	37,99	17,81
Mais. . . . .	14,960	65,88	66,80	14,68
Farine de maïs. . . . .	13,359	77,74	» »	13,66
Farine de blé noir de Vienne. . . . .	15,120	65,05	» »	6,89
Blé noir de Hohenheim. . . . .	14,120	43,80	44,45	9,96
Einkorn. ( <i>Triticum monocæcum</i> de Giessen?) . . . . .	14,400	55,51	53,76	13,22
Riz de Giessen. . . . .	15,140	85,78	86,63	7,40
Haricots de Vienne. . . . .	13,415	37,31	37,79	28,54
Pois de Vienne. . . . .	13,430	38,81	38,70	28,22
Lentilles de Giessen. . . . .	13,110	39,62	40,08	» »
Cent parties des substances suivantes, séchées à l'air, donnaient dans leur état habituel :				
Pommes de terre, n° 1, de Giessen.	68,94	23,20	22,80	2,37
— n° 2, —	74,95	18,14	17,98	2,49
— n° 3, —	76,80	15,48	16,09	» »
	EAU.	SUCRE DE CANNE.		GLUTEN ALBUMEN.
Racine de poirée. . . . .	81,61	10,20	10,48	3,03
Mangel-Wurzel (espèce de poirée). .	82,25	12,22	12,31	2,04



---

**INFLAMMATION SPONTANÉE DE CHANVRE AZOTIQUE.**

On sait que non seulement le coton, mais encore un grand nombre de substances végétales traitées par l'acide nitrique, fournissent des produits susceptibles de s'enflammer et de détoner.

Une inflammation spontanée de chanvre qui avait été traité par l'acide azotique, a été observée à Vincennes; elle a donné lieu à la destruction de 30 kilogrammes de ce produit.

Les renseignements donnés par M. Payen ont fait connaître qu'il y avait eu : 1° une inflammation spontanée d'une partie du produit ; 2° une inflammation qui succéda à cette première inflammation, car le chanvre était renfermé dans deux tonneaux; 3° que, grâce à ce que le local était vaste, les portes ouvertes, il n'y avait pas eu de dégât ni d'accidents.

Ce fait que nous faisons connaître est grave; en effet, si les produits obtenus par l'action de l'acide azotique sont susceptibles de prendre feu spontanément, il y a là un danger que ne présente pas la poudre, danger qui pourrait avoir les conséquences les plus graves, puisque la vie des hommes serait constamment menacée, en même temps que les bâtiments dans lesquels on voudrait conserver ces préparations seraient sous le coup d'une destruction imminente, dont l'époque ne pourrait être fixée, mais qui pourrait être plus ou moins rapprochée, plus ou moins éloignée.

---

**EXERCICE DE LA MÉDECINE EN CHINE.**

L'art de guérir ne compte pas moins de quatre espèces de praticiens en Chine : médecins, chirurgiens, inoculateurs et droguistes. Tous ont des attributions distinctes, mais à laquelle ils sont loin de se soumettre strictement; les derniers

surtout ne se font pas faute de faire des excursions, toutes les fois qu'ils le peuvent, sur le domaine des médecins leurs confrères.

Pour une rémunération très médiocre, qui ne va pas à un shelling (1 fr. 25 c.), le médecin, après avoir tâté le pouls au malade et en manifestant tout l'intérêt qu'il lui porte, écrit de l'air le plus imposant une ordonnance capable de faire pâlir toutes les ordonnances des professeurs le plus en renom. Cette ordonnance occupe une large feuille de papier et souvent des caractères en encre rouge mélangés aux caractères en encre noire frappent agréablement la vue; autrement dit, c'est une composition digne d'un véritable artiste.

Une fois le malade en possession de sa précieuse ordonnance, il la porte chez le droguiste, qui l'étend sur son comptoir, l'examine avec attention et se prépare à l'exécuter *secundum artem*. Ordinairement il n'y entre pas moins de neuf ou dix articles. Ce sont presque toujours des poudres, des racines coupées en tranches, ou toute autre substance sèche; les substances liquides sont peu usitées dans la pharmacopée chinoise. Chacun de ces articles est placé et enveloppé dans un petit carré de papier blanc ou rouge: blanc pour les drogues simples et communes, rouge pour les drogues plus actives et plus estimées, le *ginseng*, par exemple. Cette dernière pratique des médecins du *Céleste-Empire* mériterait peut-être d'être généralisée; et si les médicaments actifs étaient tous renfermés dans des flacons, des papiers, etc., d'une couleur particulière, on ne verrait peut-être pas tous les accidents d'empoisonnement que cause la confusion ou le défaut de soins (1).

(Extrait de l'*Union médicale*.)

---

(1) La réflexion du rédacteur est excessivement juste; aussi a-t-on déjà proposé en France des mesures analogues; mais elles n'ont pas été adoptées...

NOUVELLES SCIENTIFIQUES ET EXTRAITS DES JOURNAUX FRANÇAIS  
ET ÉTRANGERS.

## TRIBUNAUX.

LE TANNIN BLANC DISTILLÉ. — OPINION DE MM. CHEVALLIER,  
DEVERGIE, LESUEUR, ROGNETTA. — JUGEMENT DU TRIBUNAL  
D'ÉPERNAY.

Un magistrat d'un très grand mérite comparait  
un jour les experts aux martyrs.

*A M. Clément, chef des travaux chimiques et pharmaceutiques de l'Ecole  
vétérinaire d'Alfort.*

Monsieur, par votre lettre du 7 octobre (1), vous me faites connaître  
la nécessité qu'il y a de répondre à un article critique publié à propos  
du procès qui a été jugé à Epérenay. Si je ne l'avais pas fait jusqu'ici,  
c'est que je pensais : 1° que les personnes qui liraient cet article n'au-

(1) *A M. Chevallier, rédacteur du Journal de chimie médicale.*

« Monsieur,

« J'ai lu dans le numéro d'août des *Annales de thérapeutique médi-*  
« *cale et chirurgicale*, publiées par M. le docteur Rognetta, un examen  
« critique des rapports que vous avez faits sur la liqueur tannique pro-  
« posée par M. Bacou pour la clarification des vins de Champagne. Les  
« observations qui vous ont été adressées par ce médecin à l'égard des  
« conclusions que vous avez prises, et sur lesquelles le tribunal a basé  
« son jugement, n'ayant pas encore été combattues par vous, je pense  
« que vous ne laisserez pas sans réponse les assertions avancées par  
« M. Rognetta, et que les lecteurs du *Journal de chimie médicale* pour-  
« ront bientôt être à même de juger les réfutations à cette critique mal  
« fondée.

« Agréez, monsieur le rédacteur, l'assurance de mes sentiments dis-  
« tingués,

« Alfort, le 9 octobre 1847.

« L. CLÉMENT, »

*Chef des travaux chimiques et pharmaceutiques  
à l'Ecole vétérinaire d'Alfort.*

raient pas besoin qu'il y fût répondu pour le juger (1); 2° que M. Rognetta, indemnisé par son client, s'était livré à un acte de reconnaissance envers celui-ci, en incriminant les experts qui avaient émis une opinion contraire à la valeur de la liqueur dite *tannin blanc*; 3° que les experts, que l'on attaque si souvent, doivent dédaigner ces attaques, la Justice étant chargée de prononcer et par conséquent de donner tort ou raison à qui de droit; 4° que je n'avais nulle raison d'en vouloir à M. B., et par conséquent de répondre à ce qu'il n'a pas dit, mais à ce qu'on a dit pour lui.

Quoi qu'il en soit, et pour qu'il n'y ait point de fausse interprétation, nous allons, le plus brièvement possible, faire l'historique de ce qui est relatif au tannin. Cet historique sera terminé par le jugement rendu dans cette affaire.

M. B\*\*\*\*, marchand de bouchons à Epernay, était chargé de conduire quelques caves et de gouverner les vins; plus tard, il prit un brevet pour la préparation du tannin de pepins de raisins; ensuite il livra au commerce une liqueur dite *tannin blanc distillé*; liqueur, qui, selon le dire de quelques personnes, serait douée d'une efficacité miraculeuse; qui, selon d'autres, n'aurait aucune valeur réelle.

Un négociant d'Avize, M. Muller, ne s'étant, sans doute, pas bien trouvé de l'emploi du tannin blanc dans l'acte de vinification, me chargea de faire l'examen de ce liquide.

Ne sachant rien de cette affaire ni des discussions qui avaient pu s'élever entre MM. Muller et B\*\*\*\*, je fis un rapport que j'adressai à M. Muller.

Voici le texte de ce rapport :

Nous, Jean-Baptiste Chevallier, chimiste, membre de l'Académie royale de médecine, du Conseil de salubrité, consulté par M. Muller d'Avize (Marne), sur la nature d'un liquide dénommé *tannin blanc distillé*, de M. B..., à Epernay, déclarons avoir fait les expériences suivantes :

---

(1) Le n° du journal qui contient cet article porte en tête la réclame suivante : « Avis. Lisez, s'il vous plaît, dans le n°, le compte rendu des « débats qui viennent d'avoir lieu devant le tribunal d'Epernay, survenu « entre MM. Chevallier, Lesueur et Rognetta, concernant une question « d'hygiène publique d'un grand intérêt, du tannin et de l'alun dans les « manipulations du vin de Champagne, etc. »



Le liquide soumis à notre examen était contenu dans une petite bouteille de verre portant une étiquette sur laquelle on lit : 1 litre pour 2 hectolitres, 2 fr. 25 cent. le litre, tannin blanc distillé, de M. B... à Epernay. Cette bouteille contenait environ 150 grammes d'un liquide dont la saveur est astringente, et qui rougit le papier de tournesol.

*Examen par les réactifs.*

Une certaine quantité de ce liquide a été essayée par divers réactifs, les sels de fer, les acides, la solution de gélatine, la solution d'albumine; aucun de ces agents n'a fourni de précipité ni de caractère indiquant que ce liquide examiné renfermât la moindre quantité de tannin.

Une autre portion du même liquide a été soumise à l'action d'autres réactifs; il nous a fourni les résultats suivants :

1° Par le chlorure de baryum on a obtenu un précipité blanc pesant, insoluble dans l'eau et dans l'acide azotique;

2° Par la potasse à l'alcool on a obtenu un précipité floconneux qui, visible d'abord, se redissolvait dans un excès de potasse; la précipitation du liquide examiné avait lieu avec un dégagement sensible d'ammoniaque;

3° Par l'ammoniaque on obtenait un précipité floconneux.

Tous ces caractères, joints à ceux que l'on avait déjà observés, la saveur astringente du liquide, la propriété de rougir le tournesol, indiquent que le produit qui se trouve en dissolution dans le liquide désigné par le nom de *tannin blanc distillé*, etc., ne contient pas la moindre quantité du principe désigné par le nom de tannin, mais qu'il renferme un sel formé d'acide sulfurique, d'alumine et de potasse (l'alun); cet alun, qui se trouve dans le liquide dit *tannin blanc distillé*, contient, en outre, une certaine quantité d'alun à base d'ammoniaque.

Une portion du liquide soumis à notre examen a été évaporée dans une capsule de porcelaine: il a laissé un résidu blanc; ce résidu, soumis à l'action de la chaleur, ne s'est pas carbonisé, ce qui est un nouvel indice que le produit examiné ne contenait non seulement pas de tannin, mais qu'il ne renfermait pas de substances organiques, soit de nature végétale, soit de nature animale.

Voulant savoir combien un litre du liquide dit *tannin blanc distillé* contenait de sel en solution, nous en avons pris 100 grammes, nous les avons introduits dans une capsule de porcelaine, puis nous avons fait évaporer à l'aide de la vapeur d'eau; ces 100 grammes nous ont fourni un résidu blanc, pesant 1 gramme 95 centigrammes, ce qui indique que le litre de la préparation de M. B... contient 19 grammes 50 centi-

grammes d'alun. L'alun provenant de cette évaporation a été soumis à la calcination, dans un creuset de platine, il a fourni le résidu blanc, l'alun calciné, que nous joignons au présent rapport.

Nous n'avons pu pousser plus loin nos expériences, expériences qui auraient eu pour but de rechercher si l'alun employé est pur ou mêlé de quelques sels ou acides ; mais les opérations que nous avons faites suffisent pour permettre d'affirmer : 1° que le liquide dit *tannin blanc distillé* ne contient pas un atome du principe végétal auquel on a donné le nom de *tannin* ;

2° Que ce liquide consiste en une solution d'alun ;

3° Que ce sel ne peut précipiter la gliadine, et par conséquent remplacer le tannin ;

4° Que l'addition d'une solution d'alun dans le vin pouvait être considérée comme une falsification, et donner lieu et à la saisie du vin additionné et à la condamnation du vendeur ou du détenteur (1) ;

5° Que la vente d'une solution d'alun, au prix de 2 fr. 25 cent. le litre, solution qui ne contient que 19 grammes 50 centigrammes d'alun (au lieu et sous le nom d'une solution de tannin), solution qui ne peut, comme celle du tannin, précipiter la gliadine, et qui introduit dans les vins un produit qui ne doit pas s'y trouver, nous paraît un fait grave ;

6° Que le nom de *tannin distillé* aurait dû faire suspecter la nature du produit vendu par M. B..., puisqu'on sait que le tannin est fixe et ne passe pas à la distillation.

Paris, le 20 février 1847.

Plus tard, M. Muller nous demanda un deuxième rapport sur la valeur comparative de divers tannins ; nous lui adressâmes le document dont voici le texte, puis nous n'entendîmes plus parler de cette affaire jusqu'au jour où nous fûmes assigné comme témoin :

Nous, Jean-Baptiste Chevallier, chimiste, membre de l'Académie royale de médecine, du Conseil de salubrité, chargé, par M. Muller, de l'exa-

---

(1) Nous citerons seulement ici un passage de l'ouvrage de Remer, publié, en 1816, par Bouillon-Lagrange, pour prouver que l'addition de l'alun est considérée comme une falsification. On lit, page 77 : « On falsifie le vin au moyen de l'alun ; il acquiert, par cette addition, un rouge plus vif, il se conserve mieux, et prend une saveur astringente. Cette falsification est dangereuse parce qu'elle donne des obstructions opiniâtres, des hémorrhoides, trouble la digestion. »

men de trois échantillons de tannin, déclarons avoir fait les essais qui suivent:

*Examen du tannin de M. C.....*

Ce tannin est contenu dans une petite bouteille, sur laquelle est fixée une étiquette qui porte les mentions suivantes : 1 litre pour 32 hectolitres; 16 francs le litre; TANNIN de M. C....., à Châlons-sur-Marne.

Ce tannin consiste en une dissolution alcoolique ayant une saveur très astringente, sans mauvais goût; 10 grammes de ce produit, évaporés au bain-marie, ont laissé un résidu pesant 2 grammes 75, ce qui, pour 100 grammes, donne 27 grammes 50 d'extrait sec. Précipités par la gélatine, 20 grammes de ce tannin ont fourni du tannate de gélatine qui, bien desséché à l'étuve, pesait 5 grammes 25 centigrammes, ce qui donne 26 grammes 25 de ce précipité pour 100 grammes de liquide.

*Examen du tannin de M. D.....*

Ce tannin est aussi en dissolution dans l'alcool, la bouteille qui le contient porte une étiquette sur laquelle on lit : 10 hectolitres; 8 francs le litre; tannin en solution concentrée pour prévenir la graisse des vins blancs, préparé par D....., pharmacien à Avize.

10 grammes de ce liquide évaporés au bain-marie ont fourni 1 gramme 50 d'extrait sec, ou 15 grammes pour 100 d'extrait.

20 grammes précipités par la solution de gélatine ont fourni 2,15 de tannate de gélatine, ou 10 grammes 75 pour 100 grammes.

*Examen du tannin de M. B.....*

Ce tannin est en solution dans l'eau; il nous a présenté les caractères d'un *macératum* obtenu à l'aide d'une écorce contenant une substance tannante, peut-être de l'écorce de chêne; elle a un goût de moisi, ce qui doit tenir à l'écorce employée. La bouteille qui contient ce liquide porte une étiquette sur laquelle on lit : 1 litre pour 2 hectolitres; 2 fr. le litre; tannin rouge de M. B....., à Epernay.

10 grammes de ce produit, évaporés au bain-marie, ont laissé un extrait sec, pesant 40 centigrammes, ce qui donne 4 grammes d'extrait sec pour 100 grammes de liquide.

20 grammes, traités par la solution de gélatine, ont fourni un précipité qui, séché, pesait 35 centigrammes, ce qui donne 1 gramme 75 pour 100 de tannate de gélatine; le précipité avec ce dernier produit se fait mal et n'a pas de consistance, la liqueur ne se dépouille pas bien.

De ces expériences, il résulte pour nous:

1° Que le tannin de M. C..... est le plus chargé de substance suscep-

tible de précipiter la matière qui donne lieu à la graisse des vins blancs.

2° Que le tannin de M. D.... est aussi de bonne qualité.

3° Qu'il faut comparer les prix de ces deux tannins pour savoir celui auquel on doit donner la préférence.

4° Que la solution aqueuse, dite de tannin rouge, de M. B... ne peut être comparée aux solutions précédentes, en raison de ce que, préparée avec une écorce, elle contient non seulement du tannin, mais une matière extractive qui peut donner une saveur étrangère aux vins dans lesquels elle serait introduite.

Paris, le 8 mars 1847.

A. CH.

M. Muller, peiné sans doute d'avoir payé, sous le nom de *tannin blanc distillé*, au prix de 2 fr. 25 cent. le litre, une solution formée pour 1,000 grammes (un litre), de 980 parties d'eau, et de 19 50 parties d'alun; solution dont la valeur, comme on le voit, était très minime, s'adressa à la justice qui, pour s'éclairer, nomma comme experts MM. Devergie et Lesueur. Ces derniers firent un rapport dont les conclusions furent, relativement au tannin blanc distillé, semblables à celles que nous avons émises dans le travail fait pour M. Muller, c'est-à-dire que le liquide vendu sous le nom de *tannin blanc*, ne contient pas de tannin, mais que c'est une simple solution d'alun dans de l'eau.

A la suite de ce rapport, M. B\*\*\* fut traduit devant le tribunal d'Épernay comme inculpé de tromperie sur la nature de la marchandise. Je fus cité comme témoin, M. Lesueur fut aussi appelé; enfin, M. Rognetta fut appelé par M. B\*\*\*.

Les débats durèrent quatre audiences, qui furent tenues les 26, 27, 28 et 30 juillet. Pendant ce laps de temps, le tribunal dut entendre les opinions contradictoires (1). Je persistai dans les conclusions de mes rapports; M. Lesueur en fit autant. D'un autre côté, et pour M. B..., on prétendait : 1° qu'il avait rendu des services immenses aux fabricants de vins de Champagne; 2° que c'était un procès de concurrence qu'on lui faisait; 3° que les produits de M. B... étaient supérieurs à tous les

---

(1) Il fut dit dans les débats qu'on avait pu, en quelques jours (deux ou trois), acquérir sur la fabrication du vin de Champagne des lumières propres à élucider la question de la fabrication des vins mousseux, cette question si difficile, et qui a été étudiée des années entières par des praticiens habiles, des chimistes, qui ont opéré dans les localités, sans résultats positifs.



autres; 4° que son tannin au cachou lui avait attiré la vogue, et qu'il possédait la faveur des négociants les plus haut placés; 5° que M. Chevallier avait eu tort de se servir de réactifs pour apprécier la qualité des tannins, et de donner son avis sur leur valeur; 6° que c'est à tort qu'il a prétendu que le tannin rouge de B... qu'il a examiné était préparé avec une écorce, puisque M. B... déclare qu'il l'a préparé avec du cachou; 7° que le tannin, qui ne valait rien par l'appréciation par les réactifs, pouvait être très bon pour les vins (sans doute en raison de son odeur de mois); 8° qu'il ne faut pas se fier aux réactifs pour démontrer la présence ou l'absence du tannin dans un liquide; qu'il vaut mieux s'en rapporter aux organes du goût, de l'odorat, etc. etc. (1); 9° que l'alun peut être ajouté dans les vins; que, sans doute, il agit en précipitant des matières colorantes, et qu'il ne se trouve plus dans le vin;

(1) Des expériences qui ont été faites, ont donné les résultats qui suivent; ils peuvent démontrer quelle est la valeur des réactifs employés pour faire reconnaître le tannin :

#### *Tannin.*

Un liquide contenant  $\frac{1}{100}$  de tannin donne, avec un sel de peroxyde de fer, une couleur *bleu-noir*.

Un liquide contenant  $\frac{1}{1000}$  de tannin donne, avec un sel de fer, une couleur *bleu-foncé*.

Un liquide qui contient  $\frac{1}{10000}$  de tannin donne, avec un sel de fer, une couleur *bleu-violet*.

Un liquide qui contient  $\frac{1}{100000}$  de tannin donne, avec un sel de fer, une couleur *verdâtre*.

Une solution de 5 centigrammes de tannin, versée dans un flacon contenant 2 litres d'eau, donne, avec le persulfate de fer, une couleur *violetre*.

#### *Cachou.*

Un liquide contenant  $\frac{1}{100}$  de cachou a donné, avec le sulfate de fer, une couleur *vert-foncé*.

Un liquide contenant  $\frac{1}{1000}$  a donné, avec le sulfate de fer, une couleur *vert-olive*.

Un liquide contenant  $\frac{1}{10000}$  a donné avec le sulfate de fer, une couleur *vert-jaunâtre*.

Un liquide contenant  $\frac{1}{100000}$  a donné, avec le sulfate de fer, une couleur *jaune-paille*.

10° que Remer a émis, sur l'emploi de l'alun introduit dans les vins, une assertion ridicule, et que l'alun, ajouté à ces liquides, devrait produire un effet contraire à celui avancé par ce savant, et guérir les obstructions et les hémorroïdes, au lieu de les causer; 11° que le tannin peut passer à la distillation, puisque l'air des bords de la mer, qui contient du sel marin, se fait remarquer sur les lèvres des personnes qui se trouvent exposées aux brouillards marins (1).

Pendant les débats, il fut décidé qu'on ferait des essais pour reconnaître si le tannin est susceptible de passer à la distillation. Ces essais furent faits et ils démontrèrent, ainsi qu'à M. Lesueur: 1° que le tannin ne passe pas à la distillation; 2° que, quand les liqueurs distillées en contiennent, c'est que le liquide n'a pas été distillé, mais entraîné mécaniquement dans le col du vase distillatoire (2); 3° que l'opération faite par M. B... en présence des experts était pratiquée de telle manière, que le liquide de Palambic est, dans les premiers moments de l'opération, entraîné mécaniquement dans le serpentín, et qu'il salit le vase distillatoire.

Un rapport signé de MM. Lesueur, Rognetta et de moi, fut dressé et déposé au tribunal (3).

Après ce rapport, il fut avancé: 1° que le mode de distillation du sieur B... pouvait être une *distillation mixte*, et que cette distillation pourrait être considérée comme un progrès; 2° que les liquides qui ne présentaient, par les réactifs, le sulfate de fer, la gélatine et l'albumine, aucune apparence de tannin, présentaient au palais de l'un des experts, qui avait eu recours « au réactif, selon lui, le plus délicat, le plus intelligent, la dégustation, un fort goût styptique de tannin et une odeur de

(1) On sait que par suite de l'agitation des vagues, déterminée par un vent plus ou moins violent, des portions d'eau sont entraînées avec le sel qu'elles contiennent. Peut-on considérer cet entraînement comme une distillation? Si on admet ce principe, il faudra aussi admettre que le sable enlevé sur les routes et transporté par les vents avec les brouillards, est du *sable distillé*.

(2) On est libre d'appeler cette opération une *distillation*, mais elle ne peut être considérée comme telle par tous ceux qui connaissent et qui pratiquent cette opération.

(3) Nous avons demandé la copie du rapport qui donne le détail des expériences faites, mais nous n'avons pu l'obtenir.

« cachou! » 3<sup>o</sup> que le sieur Bacou « avait, à l'aide de l'alambic, dégagé le  
« tannin du cachou de la partie colorante, et qu'il l'avait rendu blanc,  
« incolore et diaphane, de rouge qu'il était, etc. etc. (1). »

M. Chevallier a persisté jusqu'à la fin dans les conclusions qu'il avait  
émises dans son rapport; M. Lesueur a déclaré partager les opinions  
émises par son collègue.

Voici le texte du jugement que l'auteur de l'écrit dont nous parlons  
n'a pas relaté, et qu'il annonce comme étant un *acquiescement complet*;  
c'est à nos lecteurs de juger de la valeur du texte de cet acte :

EXTRAIT des minutes du greffe du tribunal civil de première instance  
séant à Epernay, chef-lieu du cinquième arrondissement communal du  
département de la Marne, jugeant en matière de police correction-  
nelle,

Entre M. le procureur du roi près le tribunal de première instance  
séant à Epernay, élisant domicile en son parquet, plaignant et deman-  
deur,

D'une part;

Et Gaspard Bacou, âgé de cinquante ans, négociant en vins, en bou-  
chons, fabricant de produits chimiques, demeurant à Epernay, prévenu  
de tromperie sur la nature de la marchandise par lui vendue,

Défendeur en personne, assisté de M<sup>e</sup> Paris, avoué, et plaident par  
M<sup>e</sup> Teste, avocat au barreau du tribunal de la Seine, D'autre part.

A l'appel de la cause, le prévenu s'étant présenté.

Le tribunal, vidant son délibéré, a rendu le jugement suivant :

Attendu que des débats résulte la preuve qu'en mil huit cent qua-  
rante-six et dans le cours de la présente année, Bacou a fabriqué, vendu  
et livré au commerce, pour la clarification des vins, une eau composée;  
sous le nom de *tannin blanc distillé*;

Que les maisons de commerce et autres qui ont acheté et employé ce  
produit, l'ont acheté et employé dans la persuasion qu'il avait pour  
principe le *tannin*;

Attendu que des expériences faites par les experts commis par juge-  
ment du vingt-six de ce mois, il résulte que lorsqu'on procède suivant

(1) On voit, d'après l'écrit dont nous parlons, que la science doit dès  
aujourd'hui enregistrer un nouveau produit, « le tannin blanc dégagé  
« par la distillation du cachou, tannin qui ne peut être démontré que  
« par l'organe du goût, et non par les réactifs chimiques qu'on emploie  
« à cet effet. »



les indications de la science et dans des appareils convenables, le tannin ne passe pas à la distillation ;

Que si l'opération à laquelle s'est livré Bacou devant les experts, conformément au susdit jugement, a amené des résultats qui paraîtraient différents, c'est-à-dire que si dans les liquides recueillis à différentes phases de cette opération dans des fioles, depuis deux jusqu'à onze (Bacou ayant déclaré considérer le liquide recueilli dans le numéro un comme écume, et le rejeter de sa composition), les réactifs du laboratoire ont constaté la présence du tannin, mais d'ailleurs dans des proportions tellement minimales, qu'à la fiole numéro trois, il n'est déjà plus que dans la proportion d'un millième, et dans la dernière sa présence est devenue plus que douteuse, c'est que Bacou, qui ignore ou feint d'ignorer ce qui paraît élémentaire en cette matière, ne distille pas, mais déplace le liquide versé dans la cucurbite par un moyen purement mécanique, par l'ébullition qui, portée à un très haut degré, enlève le liquide avant la division des corps ;

Attendu que de l'analyse à laquelle il a été procédé par les sieurs Devergie et Lesueur, chimistes commis à cet effet, de deux bouteilles de tannin blanc distillé de Bacou, il résulte que ce prétendu tannin n'est rien autre chose qu'une dissolution d'alun sec ;

Attendu que pour un homme prenant la qualité de fabricant de produits chimiques et qui posséderait les connaissances que l'on devrait nécessairement lui supposer, il serait impossible d'admettre qu'il ait pu croire qu'aucune partie de tannin soit entrée dans le spécifique annoncé par Bacou ; et qu'ainsi cet homme, s'il vendait ce spécifique sous le nom de *tannin*, devrait être nécessairement considéré comme étant de mauvaise foi, et dès lors coupable du délit prévu et puni par l'article quatre cent vingt-trois du Code pénal ;

Mais attendu que rien n'établit que Bacou, en opérant comme il l'a fait devant les experts, se soit écarté de sa manière de faire ordinaire ;

Que dans cette manière d'opérer, qu'il appelle improprement distillation, il peut obtenir dans le liquide passé par l'alambic des parties de tannin infiniment petites, il est vrai, comme celles dont il a été ci-devant parlé, mais enfin du tannin ;

Que si la partie tannique ainsi obtenue ne peut, réduite qu'elle est à des proportions tout-à-fait insignifiantes, exercer aucune influence sur la dissolution d'alun dans laquelle Bacou dit la verser et par conséquent lui donner aucune propriété nouvelle, il n'en est pas moins possible que



Bacou, « dans les limites étroites de ses connaissances en chimie, ait, « avec une foi des plus robustes, suivant l'expression de la défense, cru « et à la présence et à l'influence du tannin dans son spécifique, encore « bien que le mélange opéré, on ne l'y retrouve plus ; »

Que cette croyance de Bacou peut paraître vraie, sincère, lorsque l'on se rappelle ce fait établi par les débats : Que Bacou ayant devant le ministère public et le juge d'instruction fabriqué une partie de tannin rouge recueilli dans quatre fioles, deux de ces fioles ont été envoyées à la distillation chez le pharmacien Leclère, et que Bacou en a lui-même remis une dans l'état où elle était sortie de la distillation ; parce que l'on ne saurait s'expliquer comment, s'il avait su que le produit de la distillation ne devait plus contenir de tannin, Bacou aurait osé le livrer, averti qu'il était que tous les liquides ou saisis ou par lui remis seraient soumis à l'analyse ;

Que dès lors, si Bacou, en vendant son spécifique sous le nom de *tannin blanc distillé*, a pu mettre les acheteurs dans l'erreur, il n'est pas prouvé qu'il l'ait fait volontairement, qu'ainsi on ne peut dire qu'il les ait trompés ;

Le tribunal, sans qu'il soit besoin de statuer sur les conclusions prises par Bacou à l'audience du vingt-huit, le renvoie de la plainte sans dépens.

Fait et jugé à l'audience publique du tribunal de première instance séant à Epernay (Marne), jugeant correctionnellement, par MM. Bidaux (Auguste-Philippe), président, Vivien (Remi-Arsène), juge, et Louis (Jean-Philippe-Armand), premier suppléant, à cause de l'empêchement de M. Doussot, juge ;

En présence de M. Renard (Pierre-Edouard), substitut de M. le procureur du roi,

Et assisté de M<sup>e</sup> Petit, commis greffier assermenté ;

Et est la minute dudit jugement signée des président, juges et greffier.

Signé, BIDAUX, A. VIVIEN, LOUIS et PETIT.

Ensuite est la mention suivante :

Enregistré à Epernay, en débet, le six août mil huit cent quarante-sept ; folio soixante-dix-huit, case troisième : un franc, et le décime à comprendre aux dépens en cas d'appel.

Le receveur,

Signé, COLIN.

Maintenant que cette affaire est terminée, c'est à nos lecteurs à juger jusqu'à quel point les critiques qu'on a fait de nos rapports sont justes, c'est aux négociants en vins à examiner si le produit désigné par le nom de *tannin blanc distillé*, a ou non une influence favorable sur la clarification des vins, et si son emploi est préférable aux moyens usités jusqu'ici.

## COUR DE CASSATION (chambre criminelle).

Présidence de M. Laplagne-Barris.

*Audience du 3 septembre.*

## VENTE DE COMESTIBLES GÂTÉS. — BLÉ MÉLANGÉ DE NIELLE.

*Lorsqu'un individu est inculpé d'avoir, en vendant du blé mélangé de nielle, commis la contravention de vente de comestibles gâtés, l'arrêt qui déclare, en point de fait, que dans l'opinion commune du pays la nielle n'a jamais été considérée comme une substance nuisible et dangereuse, et décide en conséquence qu'il n'y a lieu à suivre contre le prévenu, ne viole aucune loi, et dès lors n'est pas susceptible de cassation.*

Cette décision résulte de l'arrêt dont voici le texte :

« Oui M. le conseiller Barennes en son rapport, et M. l'avocat général Nouguié en ses conclusions :

« Attendu que, par l'arrêt sur lequel porte le pourvoi du procureur général près la cour royale de Poitiers, la chambre des mises en accusation de cette cour a déclaré en point de fait que, « dans l'opinion commune du pays, la nielle n'a jamais été considérée comme une substance nuisible et dangereuse; » et qu'en décidant dans cet état des faits ainsi constaté, que l'opposition du procureur général à l'ordonnance de non-lieu de la chambre du conseil du tribunal de Loudun n'était pas fondée, l'arrêt attaqué n'a violé aucune loi ;

« La cour, sans approuver les autres motifs de l'arrêt de la chambre des mises en accusation de la cour royale de Poitiers du 11 juin dernier, rejette le pourvoi du procureur général près cette cour contre ledit arrêt. »

Les opinions scientifiques émises sur l'action de la nielle des blés mériteraient d'être le sujet d'un examen sérieux; en effet, quelques auteurs disent que lorsque le blé contient de la nielle en abondance, le pain est nuisible. M. Cordier émet une opinion contraire. Que doit-on penser de ces deux affirmations opposées ?

---

**SUR LE POIDS DU PAPIER SERVANT A ENVELOPPER LES SUBSTANCES  
LIVRÉES AU COMMERCE.**

---

Le tribunal de simple police de Tours vient de rendre un jugement qui intéresse vivement les consommateurs de sucre, en les mettant à l'abri d'un abus depuis longtemps passé en force de chose jugée. Bon nombre d'épiciers sont dans l'habitude, lorsqu'ils vendent du sucre en détail, de mettre dans le plateau de la balance un morceau de gros papier, plus ou moins lourd, sous prétexte que les pains de sucre leur sont pesés et vendus par les fabricants avec l'enveloppe. Des procès-verbaux ayant été dressés contre quelques épiciers qui en avaient usé ainsi, l'un d'eux a été traduit devant le tribunal de simple police, présidé par M. Masson, juge de paix, qui l'a condamné à 11 francs d'amende, comme ayant contrevenu à l'article 479 du Code pénal. La principale considération sur laquelle s'est basé M. le juge de simple police, c'est que le sucre est toujours vendu par les fabricants, défalcation faite du papier qui enveloppe les pains, et que dès lors il y a déloyauté et fraude de la part du détaillant qui fait figurer par portions ce papier dans le poids du sucre qu'il vend au consommateur, auquel il donne ainsi du papier pour du sucre.

Déjà le Conseil de salubrité de la Seine avait été appelé à donner son avis sur certains papiers qui servent à envelopper les produits commerciaux, et il a fait connaître à M. le préfet de police : 1° que de certains papiers pesaient de 36, 41, 46 grammes la feuille; 2° que le poids de ce papier était dû à ce qu'on faisait entrer dans la pâte du sulfate de plomb, du sulfate de baryte, du kaolin, de la terre de pipe, du plâtre cru (sulfate de chaux), du sable, du grès; 3° qu'à une époque on fabriquait, pour envelopper la chandelle, le sucre, des papiers qui pesaient jusqu'à 525 grammes la feuille; 4° que des sacs de papier, pour la vente du sucre et du café, pèsent jusqu'à 32 grammes.

Le conseil avait émis l'avis que l'on devait étudier les moyens de faire cesser ce mode de faire, qui tournait au détriment de l'acheteur.

---

**VENTE DE SUBSTANCES TOXIQUES.**

---

*Intervention du ministère public; déclaration d'une jeune fille  
accusée d'empoisonnement.*

Le tribunal de police correctionnelle de Lille a traduit à sa barre deux pharmaciens de cette ville, MM. Damide, Coustenoble, et Pierre Bathie,

accusés d'avoir vendu à la fille Lahousse le poison dont elle se serait servie pour empoisonner ses parents.

Cette fille a déclaré que le 20 mai dernier elle s'était présentée chez M. Damide, pharmacien, rue de la Grande-Chaussée; qu'elle avait trouvé dans l'officine un jeune homme élancé (elle désigne Bataille, qui est sur le banc); qu'elle lui avait demandé pour six sous de poison; qu'il avait tiré d'une armoire une boîte en bois contenant une substance grise, d'une autre armoire une boîte contenant une substance noire; qu'il lui avait donné pour quatre sous de la première et pour deux sous de la seconde; qu'on a pesé le tout en deux fois, puis qu'on en a fait un paquet semblable à celui qu'elle fait à l'audience; que, lorsqu'elle a été arrêtée, elle a désigné à l'avance les lieux où devaient se trouver la boîte et le pot, et qu'en effet, ils étaient où elle l'avait dit.

Interrogée par le président, elle déclare en outre qu'on ne lui a pas demandé ce qu'elle voulait faire du poison; qu'elle a bien remarqué sa couleur; que c'est l'élève Bataille qui le lui a délivré.

M. Damide nie la vente; il en est de même de l'élève Bataille: tous deux déclarent qu'ils ne savent comment la fille Lahousse a pu avoir des détails sur l'intérieur de la pharmacie et sur le lieu où étaient placées les substances toxiques. M. Damide fait observer, son livre à la main, qu'il n'y a pas eu de vente de 30 centimes faites dans son officine le 20 mai.

M. Kulhmann, appelé par l'autorité pour assister à l'autopsie des cadavres des sieur et dame Lahousse, ainsi qu'à l'examen du fragment d'une tartine couverte de raisiné empoisonné, dit qu'après avoir analysé cette tartine, il a reconnu que la mort avait été déterminée par une certaine quantité d'oxy-sulfure d'antimoine avec addition d'arsenic métallique (ce sont les deux substances trouvées dans la boîte et le pot désignés par la fille Lahousse). M. Kulhmann, à qui M. le président remet le modèle de paquet fait par Hortense, croit que la quantité de poison qui serait contenue dans un paquet semblable, pourrait être évaluée à une valeur de 25 ou 30 centimes, ce qui doit être à peu près la quantité mise sur toutes les tartines réunies.

M. Kulhmann dit que six semaines après la mort du père, il a analysé le poison contenu dans la rate, le foie, l'estomac, une portion des viscères et de la chair; qu'il ne trouva rien dans la chair, mais que le foie contenait une grande quantité d'arsenic; que l'antimoine n'a pas été retrouvé, que ce fait n'a rien d'extraordinaire, les évacuations ayant pu faire disparaître ce toxique.



M. Cresson, greffier du tribunal civil, qui a assisté à la visite faite chez Damide, répète en tous points la déclaration d'Hortense; il certifie que d'avance elle avait désigné les lieux où l'on trouverait l'antimoine et l'arsenic; enfin que les poisons n'étaient pas sous clef.

Les pharmaciens Damide et Coustenoble, qui ont établi aux yeux des juges que la délivrance du poison dénoncée par la fille Lahousse n'était pas démontrée, ont été acquittés de ce chef. Le pharmacien Damide, seul, a été condamné à 400 francs d'amende pour n'avoir pas mis sous clef certaines substances vénéneuses.

---

#### FALSIFICATION DES FARINES.

Le tribunal correctionnel de Pont-l'Évêque, dans son audience du 11 septembre, a condamné en trois mois d'emprisonnement, 75 francs d'amende et aux frais, le tout solidairement et par corps, les nommés Jean-Pierre Lebatard, précédemment meunier à Brucourt, et actuellement journalier, demeurant à Varaville, et Jean-Baptiste Moutier, ouvrier meunier, demeurant précédemment à Brucourt, et en ce moment à Saint-Maclou, convaincus d'avoir, de complicité l'un et l'autre, dans le courant des mois d'avril, mai et juin derniers, commis un délit d'abus de confiance, en mêlant aux farines, produit du blé qui leur avait été confié, une certaine quantité de plâtre.

Si la même sévérité était apportée dans d'autres localités, on ne verrait pas les falsificateurs se jouer de la santé publique, comme cela se voit journellement.

---

#### HYGIÈNE PUBLIQUE.

##### MALADIE DES POMMES DE TERRE.

Le *Glaneur* du Haut-Rhin publie une lettre de M. le docteur Jænger ainsi conçue :

« Les tubercules de la pomme de terre présentent de nouveau des traces d'altération dans différentes localités; quoique le mal sévisse avec moins d'intensité que les années précédentes, il importe néanmoins de prendre des mesures pour en atténuer l'effet. Dans ce but, je vous prie de porter à la connaissance du public un procédé de conservation de la pomme de terre, peu dispendieux, facile à appliquer à de grandes masses, et dont l'efficacité a été vérifiée l'an dernier par plusieurs personnes auxquelles

j'en ai conseillé l'emploi. Ce procédé consiste à saupoudrer légèrement les tubercules, au moment de les emmagasiner, avec du gypse brûlé, du plâtre (sulfate de chaux privé de son eau de cristallisation par le feu). Il convient de faire le *saupoudrage* aussi exactement que possible, de manière que tous les tubercules soient atteints par le gypse; la dose ordinaire de la poudre est de 2 à 5 litres par hectolitre de pommes de terre; cette dose devra être un peu plus forte si un grand nombre de tubercules sont malades ou si ceux-ci contiennent une grande proportion d'eau de végétation.

« L'efficacité de ce procédé est fondée sur la grande puissance que possède le gypse brûlé d'absorber l'eau. Ce sel, mis en contact avec la pomme de terre, lui enlève une partie de son eau de végétation. Cette eau, contenue en excès dans les tubercules non arrivés à maturité complète par l'influence de la maladie, devient la principale cause de leur altération; le gypse enlève cet excès d'eau, et de plus, par un effet astringent, condense le tissu de la pomme de terre; c'est par cette action combinée que le gypse contribue à préserver le tubercule de la décomposition putride.

« Le résultat de ce traitement, appliqué l'an dernier à des pommes de terre malades, a été le suivant: les tubercules sains au moment de la récolte sont restés intacts; sur ceux qui portaient des traces de la maladie, la partie altérée s'est desséchée et le reste du tubercule a été garanti de toute pourriture. » JÆNGER, médecin.

#### PAPIERS PEINTS APPOSÉS SUR DES MURS HUMIDES.

Nous avons dit, dans l'un de nos numéros, que l'odeur due aux papiers peints en vert, odeur qui avait été considérée comme provenant de l'arsenic, pouvait être rapportée à la fermentation et à la putréfaction de la colle, lorsqu'on applique ces papiers sur des murs humides.

Nous avons été à même de vérifier le fait en visitant une fabrique de papiers peints, les papiers laissés en travail, pendant le *chômage du dimanche et du lundi*, exhalaient le mardi une odeur putride des plus infectes.

Voici un deuxième fait qui vient à l'appui de ce dire :

Les locataires des quartiers de Lorette et de Breda connaissent ce proverbe : *Quand on entre dans une maison neuve, on-essuie les platres.* M. Jamal-Sauval ne l'ignorait point lorsqu'il a loué au mois d'avril dernier un appartement de 1,350 francs dans une maison nouvellement con-

struite rue de Provence. Mais le danger qu'avait pu craindre le locataire n'était rien auprès de la réalité. Dès le principe, une humidité insupportable et une odeur fétide se manifestèrent dans la plupart des pièces, ce qui était dû à ce que le propriétaire, ainsi que le constate un rapport d'expert, avait fait poser les papiers sur des plâtres qui n'étaient pas suffisamment séchés. Bientôt la femme et la fille de M. Jamal tombèrent malades, et eurent de la peine à se rétablir.

Le tribunal, devant qui une demande en résiliation de bail a été portée, a accueilli cette demande.

A. C.

### PHARMACIE.

#### PRÉPARATION D'UN BOUILLON DIT VÉGÉTAL;

Formule de M. PETROZ.

La formule de ce bouillon a été indiquée par M. Quevenne. Voici ce que dit ce pharmacien sur ce sujet :

Le hasard m'a fourni l'occasion de voir employer dernièrement une préparation qui me semble devoir être d'une grande utilité aux malades dans une foule de circonstances. Cette préparation n'est pas nouvelle, et cependant elle est à peine connue des praticiens et peu employée par ceux-ci ; je ne la vois même pas figurer dans les Formulaires : c'est le bouillon végétal formulé par M. Petroz, ex-pharmacien en chef de l'hôpital de la Charité.

Ce bouillon consiste en une solution de gomme aromatisée avec les légumes ordinairement employés dans l'art culinaire. Voici la méthode indiquée par M. Petroz :

On prépare à l'avance, et pour s'en servir au besoin, un jus de légumes de la manière suivante :

Carottes.....	750 grammes.
Persil.....	60 —
Feuilles de céleri....	60 —
Panais.....	250 —
Navets.....	250 —
Poireaux.....	250 —
Oignons frais.....	60 —
— brulés durs.	120 —

Croffe, n° 6.

On incise toutes ces substances, on les place dans un bain-marie, on verse tout au plus la quantité d'eau nécessaire pour les baigner, on couvre le vase, et l'on maintient bouillante l'eau entourant le bain-marie, jusqu'à ce que les légumes soient très cuits. On passe alors avec expression. On sature le liquide obtenu avec un mélange salin, composé de 1 partie de chlorure de potassium et de 2 parties de sel marin, et on le réserve pour l'usage. Il peut se conserver dans cet état pendant plusieurs années.

Avec cet extrait, on prépare instantanément une tasse de bouillon au moment du besoin : il suffit pour cela de mettre dans une solution de gomme chaude du produit ci-dessus, en quantité suffisante pour lui donner un arôme agréable, et en outre un peu du mélange salin, si le jus de légume n'y en a pas introduit assez. Enfin, on ajoute quelques parcelles de graisse de pot-au-feu : cette dernière remplit le double but d'achever de donner au liquide l'arôme agréable, en même temps qu'elle produit ces légères gouttelettes grasses que vous offre le bon bouillon de nos cuisines. La solution gommeuse se prépare dans la proportion de 20 grammes de gomme par litre. L'un des buts que la gomme est destinée à atteindre est de communiquer au liquide une certaine onctuosité.

J'ai goûté, dit M. Quevenne, ainsi que plusieurs personnes, de ce bouillon préparé sans viande, et dont on a fait prendre à un malade : l'illusion a été complète pour tous. C'était bien l'aspect et le goût agréable du bouillon ordinaire, un peu faible peut-être, mais assurément il ne serait venu à l'idée d'aucun de nous qu'il n'était point entré de viande dans sa préparation.

Ce bouillon nous semble devoir être d'un grand secours dans les cas si nombreux où les malades sont fatigués des boissons diverses dont on a dû les gorger, et lorsque le médecin n'ose encore leur permettre l'usage même du bouillon de poulet ; il sera encore utile chez les personnes qui supportent si difficilement la diète, et qui seront heureuses, en prenant ainsi un bouillon illusoire, de tromper l'impatience de leur estomac.

---

#### SUR LA VENTE DES MÉDICAMENTS HOMŒOPATHIQUES.

Dans ces derniers temps les médecins ont vivement applaudi à la disposition de la loi qui établirait l'incompatibilité entre les fonctions de médecin et celle de pharmacien, et cela relativement aux *homœopathes*, qui exigent le droit absolu de distribuer ou de dispenser leurs médicaments.



On a vu dans l'incompatibilité un moyen de couler la doctrine des doses infinitésimales. Y a-t-on réussi? On pourrait le croire. Mais si l'homœopathie a baissé, ce n'est pas dans l'incompatibilité qu'il en faut chercher la cause. Les homœopathes ont éludé de mille manières la *défense de dispenser*, comme on s'exprime vulgairement en Allemagne. Voici un des moyens qu'un docteur homœopathe a employé dans une grande ville de Bourgogne. Les pharmaciens s'associèrent pour le poursuivre. L'acte d'accusation était déjà dressé, quand ce docteur s'avisa d'envoyer, par un huissier, une recette homœopatique dans chaque pharmacie de la ville. Aucun de ces messieurs ne comprit goutte à ces zéros et ces X. On répondit à l'huissier qu'il eût la bonté de revenir; il répliqua qu'il fallait l'exécution de l'ordonnance à l'instant même. Alors on lui dit que l'on n'y comprenait absolument rien. C'est bien! fit l'huissier. Il rédigea procès-verbal sur l'incapacité du pharmacien d'exécuter l'ordonnance. Il en usa de même chez tous les autres pharmaciens. Au jour de l'audience, l'avocat du docteur homœopathe opposa aux pharmaciens le procès-verbal de l'huissier, et mon docteur fut renvoyé des fins de la plainte; les pharmaciens en furent pour leurs frais. Depuis ce jour aucun pharmacien n'a plus eu envie de le poursuivre, ni de le gêner dans la distribution de ses globules.

*Note du Rédacteur.* Il sera facile d'obvier à l'inconvénient signalé plus haut: en effet il ne faut qu'une disposition de loi qui établisse que le médecin homœopathe *devra formuler d'une manière compréhensible pour tout pharmacien*. Nous avons vu, à Paris, des médecins formuler *en chiffres*, donner des ordonnances par numéros; les ordonnances furent le sujet de recherches judiciaires, et ceux qui se servaient de ce mode de faire cessèrent de l'employer, du moins ostensiblement.

---

FORMULE DU SIROP DE PENSÉE SAUVAGE DE M. CUSERAN, MODIFIÉ  
PAR M. GOBLEY.

Extrait alcoolique de pensée sauvage.....	32 grammes.
Eau distillée.....	96
Sirop de sucre.....	1,000

On fait dissoudre à froid l'extrait dans l'eau distillée, on filtre; on ajoute cette liqueur au sirop de sucre bouillant et on cuit à 30°. Le sirop ainsi obtenu est parfaitement transparent; il possède une couleur brune,

une odeur et une saveur qui rappellent celles de la pensée sauvage. Il est à peine filant, et peut être conservé longtemps sans qu'il s'altère.

32 grammes de ce sirop contiennent 1 gramme d'extrait alcoolique, qui représente la matière active de 4 grammes de pensée sauvage.

---

### ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

---

#### SUR LA FABRICATION DU CIDRE.

Nous avons déjà, dans diverses publications, signalé les mauvaises méthodes suivies dans la fabrication du cidre, et souvent nous nous sommes demandé si elles ne devraient pas être modifiées. Voici le résultat de quelques essais faits sur ce sujet :

Des expériences multipliées faites en Angleterre et en Normandie ont eu pour résultat l'emploi d'un procédé, par lequel on obtient un cidre de qualité très supérieure : On écrase et on presse les pommes ainsi qu'on le fait ordinairement, et on met le cidre dans les tonneaux; mais au lieu de l'y laisser compléter sa fermentation, on l'en retire dès qu'elle est en activité pour le transvaser dans d'autres tonneaux; puis quand la fermentation s'est renouvelée, on le transvase de nouveau; cette opération ne se répète ordinairement que trois fois.

Les écumes et les marcs de ces trois fermentations sont successivement mises dans des sacs de laine au-dessus d'une cuvette, et le cidre qui en découle très limpide se réunit à celui du dernier tonneau rempli, dont l'ouverture est bouchée avec soin.

Le cidre ainsi obtenu est clair, d'un goût exquis et susceptible de se garder dix ans sans la plus petite altération : il se vend en Angleterre le triple du cidre commun.

---

### SOCIÉTÉ DE CHIMIE MÉDICALE.

---

*Séance du 4 octobre 1847.*

La Société reçoit :

1° Le procès-verbal de la séance générale du Cercle pharmaceutique de la Marne, tenue à Épernay le 23 août 1847.

2° Une note sur la présence du sulfate de quinine dans l'urine des personnes qui ont fait usage de ce sel, par M. Legrip, pharmacien à Chambon.

3° Une note sur la préparation du mellite de roses, par M. Lepage, pharmacien à Gisors.

4° Une lettre de M. Meurin, pharmacien à Lille, qui signale la falsification des feuilles de séné par le *redoul*. Ce collègue dit que dernièrement il lui a été expédié, sous le nom de *séné de la palthe* un mélange de séné et de *redoul*, dans lequel le *redoul* se trouvait au moins dans la proportion de 75 pour 100.

5° Une note de M. Polgi, qui nous fait connaître qu'il a été à même de voir que le mauvais état des auges en bois dans les écuries est un sujet de maladie pour les animaux qui les habitent,

Le fait signalé par M. Polgi a déjà été observé; ainsi on a vu, dans les écuries où sont logés les chevaux de la garde municipale, des maladies être le résultat de l'odeur infecte, qui se développaient par suite de l'altération de ces auges.

6° Une lettre de M. Moullard sur la falsification de l'iodure de potassium par le bromure.

On doit se demander comment il se fait, une condamnation grave à propos de cette falsification ayant été prononcée et confirmée (1), qu'on vende encore aujourd'hui un produit sophistiqué, et que cette vente soit presque ostensible : c'est aux pharmaciens à essayer les produits qu'ils achètent, et à signaler à qui de droit les vendeurs de produits falsifiés. En le faisant, ils rendront service à la pharmacie en général, et surtout à l'hygiène publique.

7° Une note de M. Thelu, pharmacien, secrétaire de la Société de pharmacie de Dunkerque, avec une note sur la formule du sirop de petite centaurée. Ce pharmacien nous fait connaître qu'il s'occupe aussi de diverses préparations ayant la apigelle pour base.

8° Une lettre de M. Clément, chef des travaux chimiques à l'École d'Alfort, qui nous signale un article critique à propos de rapports faits par l'un des rédacteurs sur un liquide dit *tannin blanc*.

9° Une lettre de M. Labordette, pharmacien à Pau, lettre par laquelle il nous fait connaître qu'il s'occupe de rechercher si l'on pourrait, à l'aide des acides malique et la citrique, préparer des sels à base de magnésie ayant les mêmes effets que le citrate de magnésie. M. Labordette dit qu'il n'a pas la prétention de se réserver la fabrication, et même l'idée de faire usage de ces sels; il invite au contraire ses collègues à s'occuper d'expériences sur le même sujet; il dit qu'elles seront d'autant plus concluantes qu'elles seront plus nombreuses.

Sur la présentation de M. Chevallier, M. Moride, pharmacien à Nantes, est nommé membre correspondant.

---

(1) Voir la Gazette des Tribunaux, jeudi 12 août 1847.



## BIBLIOGRAPHIE.

En vente chez LABÉ, libraire de la Faculté de médecine.

**TRAITE DE MÉDECINE LÉGALE,**

Par M. ORFILA,

Doyen et professeur de la Faculté de médecine de Paris, etc.

Quatrième édition, revue, corrigée et considérablement augmentée, contenant en entier :

**LE TRAITE DES EXHUMATIONS JURIDIQUES,**

Par MM. ORFILA et LESUEUR.

Avec sept planches dont quatre coloriées. Quatre forts volumes in-8°.

Prix : 26 francs.

Cette nouvelle édition, qui devra être consultée par les MÉDECINS, les PHARMACIENS et les MAGISTRATS, contient de nombreux renseignements sur les questions médico-légales qui concernent les Âges, depuis la vie intra-utérine jusqu'à la vieillesse et la mort. Voici un exposé des matières contenues dans ces quatre volumes :

**TOME PREMIER.** — Rapports. — Responsabilité médicale. — Ages. — Identité. — Viol. — Taches de sperme. — Mariage. — Grossesse. — Accouchement. — Naissances tardives. — Superfétation. — Viabilité. — Maladies simulées, etc. — Maladies mentales. — Mort. — Putréfaction dans différents milieux. — Exhumations juridiques, etc.

**TOME DEUXIÈME.** — Mort. — Exhumations juridiques. — Infanticide. — Avortement. — Suppression de part. — Asphyxie par submersion, par suspension, etc. — Blessures. — Taches de sang. — Combustion spontanée. — Présomptions de survie, etc.

**TOME TROISIÈME.** — Empoisonnement.

**TOME QUATRIÈME.** — Empoisonnement. — Falsification des aliments. — Falsification des actes. — Fausse monnaie. — Expertises en matière civile, etc. — Bibliographie de la médecine légale. — Supplément relatif à l'intoxication saturnine et cuivreuse, ainsi qu'à l'empoisonnement du duc de Praslin.

Il suffit d'indiquer les matières traitées dans cet ouvrage pour en faire sentir toute l'importance. Il devient donc indispensable au magistrat, au médecin et au pharmacien, si fréquemment appelés à des constatations de ce genre; il ne devient pas moins utile aux avocats chargés de la défense des accusés, dont le nombre malheureusement augmente de jour en jour.

**ATLAS pour le Traité de médecine légale** ci-dessus, contenant vingt-six planches dont sept coloriées, représentant les plantes et les animaux vénéneux. Par M. ORFILA.

Prix : 3 fr. 50 c.

**PHARMACOPEE VÉTÉRINAIRE.**

M'étant réuni à plusieurs de mes collègues, pour rédiger et publier une Pharmacopée destinée à faire connaître les formules des médicaments nécessaires pour le traitement des maladies des animaux, nous prions les pharmaciens qui auraient des formules spéciales auxquelles ils voudraient donner de la publicité de nous les faire parvenir.

A. CHEVALLIER.

Paris. — Impr. d'ALEXANDRE BAILLY, 10, rue du Faubourg-Montmartre.